AGRICOLTVRA
TRATTA DA DIVERSI ANTICHI ET MODERNI SCRITTORI

DAL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA,

ET TRADOTTA DI LINGVA SPAGNVOLA in Italiana,

DA MAMBRINO ROSEO DA FABRIANO.

Nellaquale si contengono le regole, i modi, & l'vsanze, che si osseruano nell'arare la terra, piantar le vigne & gli alberi, gouernare i bestiami, & fare ottimamente, cioche all'Agricoltura s'appartiene.

CON LA TAVOLA DE I CAPITOLI.

Erem Camaldul

IN VENETIA,
APPRESSO VALERIO BONELLI.
M D LXXVII.

AL MAGNIFICO ET HONORATO SIGNORE.

IL SIG. ANTONIO DOTTO GENTIL'HVOMO PADOVANO.

FRANCESCO SANSOVINO.

RA tutte le cose honorate, Cortesissimo Signor mio, con lequali l'huomo si può trattenere, con qualche dignità, vna è l'Agricoltura, allaquale io non so vedere quale altra cosa se le possa aggguagliare. che se noi fauelliamo della mercatantia quale vfficio, ò qual traffico si troua in questo mondo che sia piu pericoloso al corpo, & all'anima di lei? percioche ella è piena di trauagli, di sollecitudini, di paure, & quel ch'è peggio, d'inganni, di pergiuri, & di falsità. Et ancora che la militia in apparenza paia superiore à tutte l'altre, nondimeno io crederò che la quiete, & l'innocenza sia molto piu desiderabile all'huomo che l'inquietudine & la crudeltà. Stimano i saui che l'attendere all'agricoltura sia vita santa, vita sicura, piena per se medesima d'in-

nocentia, & aliena molto dal peccato, perche ella toglie via l'otio dannoso alla uita humana, si conserua la sanità, si allungano gli anni, e si fugge quella peste crudele della ambitione. Quanto poi ella dia consolatione & piacere, cosi à coloro che veggono la sua bellezza superficialmente, come à filosofanti & à gli huomini di valore nelle dottrine & che sono speculatori de secreti di ciascuna cosa, è cosi chiaro & manifesto che non bisogna che io mi affatichi in dimostrarlo, percioche essi hanno tutta via occasione di stupire della grandezza di Dio, & di benedirlo & ringratiarlo sempre, considerando i beneficij infiniti che esso ci fa continouamente poi che egli per sua bontà crea sempre tante & si diuerse cose, secondo i tempi per nostro seruigio. Dell'vtile non ne fauello. Solamente dirò che senza l'agricoltura non si può viuere, & che ella contiene in se perfettamente quelle tre sorti di beni che non si trouano cosi ageuolmente vniti in ogni essercitio, cioè utile, piacere, & honore. & gli contiene per si fatto modo, che di quà ci giouano alla uita presente, & ne inuiano di là alla uita eterna. perche si come l'agricoltura fa buono il corpo, cosi anco fa buona la'anima, contraria all'otio che fa male all'anima e al corpo. Questo modo di uiuere è il più antico di tutti gli altri, & si diedero all'agricoltura in ogni tempo, sommi Re, sommi Principi, sommi Patriarchi, & sommi Profeti, & fu liberamente permessa dalle leggi à sacerdoti di Dio, onde riferisce Catone, che quando i Romani uoleuano lodare alcuno compiutamente soleuano dire che egli era buono agricoltore. Et certo che fin tanto che essi elessero Capitani à loro esserciti lauoratori de campi, conseruarono la loro libertà & la loro innocenza uiuendo uirtuosamente, & s'impatronirono della maggior parte del mondo.

mondo. Ma perche mi uado io distendendo in questa materia, se si fa per ogni vno che nobilissimi Imperadori Principi. & Re, & nobilissimi Filosofi hanno scritto copiosamente dell'Agricoltura? Ora in cosi fatta arte nel vero nobile & piena di vtile & di piacere, hauendo io trouato il presente libro scritto dal Sig. Gabriello Alfonso di Herrera gentilhuomo Spagnuolo. ho voluto che egli venga à luce per le mie mani sotto lo honorato nome di V. Mag. non perche io non sia piu che certo, che ella sà molte belle, & honorate cose intorno à questa materia, ma per mostrarle quanto io le porti affettione per le sue rare & illustri qualità, lequali non pure son conosciute dalla sua città di Padoua, ma anco da tutta questa felicissima Rep. i cui Senatori principali l'amano, la honorano & l'accarezzano quanto ella merita per la bontà sua, per la sua destrezza nel trattare i negotij & publici & priuati, & per la preminenza del suo veramente antichissimo & nobilissimo sangue, ilquale altre volte correndo nel mondo sotto nome di Dauli ricordati nelle historie fra principali edificatori di questa sempiterna città, è stato in ogni secolo riguardeuole nella città di Padoua & mantenuto con riputatione & grandezza da infiniti huomini chiarissimi della sua famiglia & con lettere & con armi in ogni tempo. Laqual mia affettione, ancora che alla V. Mag. non importi molto, pure ella non dee esser se non gradita, conciosia che anco io sono vno di quelli che l'ama, & l'osserua, & che la celebra con puro cuore & sincero. Et tanto più crebbe in me il desiderio di riuerirla & di honorarla quanto ch'ella mi mostrò per sue lettere pochi dì sono la prontezza dell'animo suo. allequali se non ho risposto, come io doueua, me ne scusi per molte cagioni. & con quell'animo ch'ella mi scrisse allhora, con quel

medesimo riceua la presente opera in vece di risposta. Auertisco bene la M. V. che s'ella trouerà perauentura nel presente libro vocaboli non cosi regolati, & secondo la buona lingua Thoscana, non se ne dia marauiglia, percioche chi lo scrisse, lo scrisse in lingua Spagnuola. & chi lo tradusse nella Volgare (che fu Mambrino Roseo da Fabriano) lo tradusse in lingua Romana moderna, ò Italiana comune. Et à me non è punto piaciuto di rimuouergli dalla lor forma, perche s'al Roseo ha paruto d'vsar la lingua in cosi fatta traduttione à suo modo, sarei stato troppo ardito à metter la mano nell'altrui biade. Lo riceua adunque lietamente, & si degni d'amarmi & comandarmi.

REGOLE PRINCIPALI, CHE contengono tutta la sustantia, dellaquale si tratta in questo presente libro, & che sono degne di molta consideratione.

LA prima regola della presente opera è, che in essa si come nell'altre si richiedono tre cose, che sono, sapere, potere, & uolere, & se al'un di queste ui manca, è perduta ogni fatica.

La seconda & (è una delle parti della prima, che è il sapere) è che in questa arte bisogna hauer esperienza, & se con la sperienza si può hauer la scientia, & arte, è molto meglio, & se l'una di queste due ha da mancare, dico che piu uale l'esperienza senza l'arte, che l'arte senza esperienza, percioche la esperienza ben applicata, erra poche uolte, & per questo si dice, che si dè credere à ciascuno artefice nell'arte sua, maggiormente se in essa è bene esperto.

La terza è, che è necessario che la tal persona sia affettionata à questo essercitio, perche si dice che la delettatione fa l'opra perfetta.

L'vltima che è regola trita, che si fugga di lauorare cattiue terre inquanto si può, perche in lauorarle la spesa è grande, & l'util poco.

TAVOLA DEI CAPITOLI CHE NELLA PRESENTE OPERA SI CONTENGONO.

Del secondo libro.

Qual

Del terzo libro.

Del libro quarto.

Del Libro Quinto.

Del Libro sesto.

IL FINE.

ALLI LETTORI.

CANDIDO lettore, trouerai sparsamente in alcuni luoghi di questo libro gli infrascritti vocaboli, interi come eran nella lingua Spagnuola, dalla quale è stato il libro tradotto, non si intendendo a l'hora che si traduceua. Hora son notati qui sotto, con la vera interpretation di essi.

Alpechin	è quell' acqua che fan l'oliue colte nel mõtone prima che si macinino chiamata morca, come la fondatiglia (dell'olio
Alcazauea	presso i medici son detti Carui
Alcaparras	Cappari
Albahacas	Basilico
Alholuas	fien greco
Altamisa	Artemisia
Acelgas	Biete
Alfasa	In latino si dice medica. In Italiano melga
Azibar	Aloe
Azufeifos	Giuggiole
Azamboas Toronies	Citroni
Centeno	quella specie di grano chiamato da latini Olira
Clauellinas	Garofili gentili
Cabras machorras	Capre ordinarie
Duraznos	Persichi che non si lascian dall'osso
Dormideras	Papaueri
Gallego	Maestro tramontana
Simiente di Belenno.	Latine, Hyosciamus, vulgo Iusquiamo fino
Toruisco	Speciali la chiaman timelea, è pianta venenosa.
Verengenas	Melenzane
Sapos	Rospi
Zanahorias	Carote

QVESTA OPERA NVOVA DI AGRICOLTVra non solamente è tratta da gli infrascritti Autori secondo le materie ordinate dal S. Alfonso che la ha scritta, ma è allargata & ampliata da lui secondo l'vso della Agricoltura moderna. Et i precetti che dentro ci si contengono sono buoni non solamente per vn luogo solo, ma seruono vniuersalmente à tutte le terre in qualunque paese poste, onde in questa si contengono pienamente le materie trattate così da gli antichi come da moderni, con molto piu vtile che in nessun altra che si habbia scritto fino à questa hora presente.

AVTORI DA QVALI E TRATTA
LA PRESENTE OPERA.

M. CATONE.

M. VARRONE.

L. COLVMELLA.

PALLADIO.

C. PLINIO.

ARISTOTELE.

COS. CESARE.

P. CRESCENTIO.

AGOSTINO GALLO.

DELLA

AGRICOLTVRA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI

DAL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA,
Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in volgare.

LIBRO PRIMO.

Siti, & qualità delle terre, & precetti da conoscerle. Cap. 1.

LA Terra (secõdo tutti i naturali) è uno de i quattro elementi, ò principij delle cose, allaquale per i grandi, & continoui beneficij che da lei riceuemo diamo nome di madre. questa di sua natura è fredda, & secca, e se alcuna uolta par che non sia cosi, è per alcuno accidente che la muta, e secõdo i suoi siti, che sono di tre sorti, piani, valli, & monti. Ne i monti sono due sorti di siti, ò positioni, cima, & costa. cima è l'alto, & costa è doue si ascende all'alto. le ualli son di terra più grassa che i piani, & i piani piu che le coste, perche dalle coste, & altezze continouamente descende al basso la sostanza, e la bontà di essa, e per qnesto è assai meglio il podere sotto la costa, che non è la costa ò la cima, perche ha in se maggior sostanza. Ha similmente ogni terra l'vna delle tre qualità secondo la sua proprieta

Plin. li. 11. cap. 45. Vic. lib. 6. cap. 12. Varr. li. 1. cap. 6. Colum. li. 2. c. 2.

de, che o son fertili & grasse, & molto buone, ò son del tutto sterile, e molto cattiue, ò son di mezzo, che non sono in tutto sterile ò cattiue, ne son molto fruttifere, & di queste alcune sono che si accostano a la bontà, perche partecipano piu di bontà che di sterilità, altre sono piu pouere che partecipano piu della sterilità che di grassezza. Sono ancora o molto calide o molto fredde, o pur sono nel suo caldo temperate, non dico le terre di sua proprietà, ma per la participatiõ dell'aere, o caldo, o freddo temperato, ne parlo hora delle parti estreme della terra, ma dico di quelle che per estrema siccità o humidità, & per eccessiuo freddo o caldo sono inhabili per alleuar frutto. Et perche sono ne i terreni cosi come ne i corpi humani infermità incurabili, io ponerò i segnali perche siano conosciute, & le genti si habbino a guardar di lauorarle, che non sono ne per grani, ne per altre semenze, potrà alquanto giouare per herba, che uoler lauorare queste sorti di terreno saria vna spesa eccessiua, & vn tempo perduto.

Contrasegni di conoscere la malatia, & bontà delle terre, Cap. 2,

Teof. li. 2. de causis. Cresc. lib. 2. capit. 2. Colum. li. 2. cap. 2. Pal. lib. 1. cap. 5. Plin. li. 18. Palad. in sent.

La maggior parte di quei che hanno scritto di Agricoltura, danno prima auiso, e segnali per conoscer la bontà o sterilità della terra, concordano in questo che il color di essa non sia testimonio sofficiente, per hauere intera cognitione della virtù o malignità sua, onde appare esser falso quel che si dice, che comunemente il terreno nero, e serrato produce ben'il grano, & è verità che quello per la maggior parte è migliore dell'altro, perche sopporta meglio il caldo & le grand'acque & non se ne carica, e percio che il colore non è sempre documento sofficiente, danno altri auisi da poterle meglio conoscere. Pietro Crescentio, Columella, & Palladio, & Plinio dice, buona terra & propria per produr grano è che sia grassa, piaceuole, e non arenosa, che si pruoua in questo modo, pigliar una manciata di terra, & bagnarla con saliua, o con acqua, e mettersela fra le dita, & se si ammassa, & impasta è buona, e grassa, ma se riesce arenosa & non si ammassi ma resti aspra non è grassa, & questo si intenda che non sia creta, o terra fangosa, perche quantunque sieno quelle terre grasse, e che si ammassino sono nondimeno inhabili per produr grano per sua estrema durezza & siccità. è anco buon segno della bontà della terra, quando è ben coperta di gramigna, & herba, doue naturalmente si criano, rughi, giunchi, spine, vua saluatica, & certe canneggie che paion finocchi alle foglie, canne, cardi grandi, malue, & alcune uolte paritare nascono in buoni terreni, & che tutte le sorti d'herbe & piante che in quelli simili terreni nasceranno

ranno sieno alte, uerdi, allegre, & sugose, & vno de i segnali che sono per il conoscimento della terra è che beua presto l'acqua, & conserui molto tem po l'humor che riceue, & tanto sarà migliore quanto piu le ritenerà, & conseruerà che l'altre, come dice Palladio. è buon segno anco della terra buona quando irrigandoui o piouendoui resta ammassata, & stretta, & quella che con l'acqua rimane dura, sassosa, & bianca, non è buona. è si milmente vna bella pruoua far vna fossa come fosse per piantar vn'albero & di lì a dui o tre dì se le gitti sopra il medesimo terreno, & se nel riem pir la fossa quella tarra ui auanza è segno che è grassa, & se non sopra uanza è mediocre, ma se vi manca è segno che è debole, & molto leggie ra. è buona terra similmente doue nasce acqua dolce, & di buon sapore, ancora che fosse acqua grossa, & non sottile, & che presto si corrompa, che l'acque grosse son continuamente naturali in terreni grassi, perche per la maggior parte tutte le cose rispondono al suo principio, & origine, che l'acque sottili pe'l piu escono da terreni leggieri, & sottili, come sono ter reni arenosi, & sassosi, & l'acqua che produce fango è segno che la terra è grassa, perche il fango è come grasso che esce di terra grassa, & sostan tiosa, come di grassa carne grasso brodo. vero è che molte volte de i ter reni che sono gessosi uien fuor acqua fangosa, & non per questo è argo mento ne certezza che quelle terre sieno buone, dico, che le tali terre non sono ne grasse ne buone, & il fango che nasce del gesso pute da se stesso, perche quell'acqua è puzzolente. è parimente buona la terra che è dolce; ilche si pruoua per l'acqua che nasce di essa, che di tal sapore è il terreno di qual nasce l'acqua che uien di essa. Ma perciche molte volte non na scono acque, è necessario di hauer altro auertimento, & altra esperienza. E bene di hauere vna conca di terra, & poi dileguarla con acqua dolce, et di buon sapore, dopo che è riposata si coli, & poi che è ben schiarita, gu stisi, che tal quale è il sapor di quell'acqua tale è il sapore della terra che si disfece in essa. Questo però appartiene piu per le uigne, che per altro la uoro. Terreni casalenghi, & doue nascon rughi sono di mediocre bontà, castagne nascono ordinariamente in terreni arenosi, & cattiui. Il rosmari no suole esser naturalmente in terreni leggieri, & sterili da produr grano, & maggiormente i terreni che si vedono spogliati di sostanza, & total mente senza utilità, & specialmente per grano. sono questi arenali de boli che molti chiamano arena morta, terra inerme, & spogliata di her ba, & se pur ne ha qualche poca è cattiua, secca, & arrugata come ro gnosa senza sugo, o sostanza veruna, che la terra che nõ ha virtù per crea re l'herba, molto meno l'haurà per produr grano. Ancora per la maggior parte le terre doue nascon giunchi, son cattiue, perche son secche, & salse,

et sono doue nascono acque salse, et queste tali non han rimedio alcuno da poterle correggere, & far buone, & se pur ve ne è qualche vno, è tanto difficile, & di spesa, che sarebbe piu certa la perdita, che il guadagno, ancora che ui sono certe terre giunchose, che se ben non sono buone, ne di sostanza sono almeno mediocri per produr grano, & se non son per frumento sono per altre sorti di grani, frumentata, & simili grani, che nascono in terreni leggieri. è similmente sofficiente segnale per hauer buona cognitione se vno è buon terreno o nò, se in essa si alleuano l'herbe, & le piante che non possono nascere, ne crearsi se non in terreni buoni, come sono cardi grandi, & altri simili. Dicolo perche sono alcune piante, che alle uolte nascono in buoni terreni, & talhora in mediocri, & molte uolte in cattiui, et di queste tali non si puo hauer cognitione intera, come sian buone ò cattiue, & perciò è necessario di accompagnarui anco gli altri segnali che si sõ detti, & talhora guardare anco il colore, e per la maggior parte quella che è piu nera è la migliore, & quella che piu si stringe, & vnisce si uede hauer quel colore buono.

Certi remedii per medicare i diffetti delle terre. Cap. 3.

Herod. in hist. Palad. in Mayo c. 4. Columell. lib. 2. ca. 2. Pli. lib. 18. cap. 8. Virg. lib. i. Georg. Cresccen. Diod. Sic. lib. i. Hist.

SOno notati alcuni rimedij per emendare, & guarire alcuni diffetti della terra, quantunque non tanti quanti sono i diffetti. Se le terre sono alquanto magre, & deboli, il prencipal rimedio è il riposo, & secondo gli Agricoltori quello è buon terreno, che non ha bisogno piu d'vn anno di riposo, che vno anno porti frutto, & l'altro nò, ancora che ui si possa vsar diligentie tali che fruttifichi ogni anno, & che a vn frutto succeda l'altro. ma ciò non puo essere in tutti i siti delle terre, & in tutti nõ ui è apparecchio di rimedio, saluo in quelle che si irrigano, imperoche queste tali terre col beneficio, & l'humidità dell'acqua, & col caldo, & forza di letame possono sopportar facilmẽte qualunque fatica che se dia loro. Et per questo al parer mio quella è la miglior sorte, & bontà di terreno, che oltre l'esser buono, sostantioso, & grasso ha insieme con ciò apparecchio di esser irrigata nel tempo del secco, & di qualunque altra necessità di piu dell'ordinario, come si fa in molte parti, che ueduto eser mancamento di pioggia ricorrono al rimedio artificiale. Et particolarmente si usa questo in Egitto, doue (secondo che narra Herodoto nella sua historia) reputano quelle genti esser vna gran marauiglia quando pioue, & per questa cagione ricorrono al Nilo della cui acqua si preuagliono per irrigare i loro terreni. & per uenir all'essempio piu uicino, in Spagna nel regno di

Aragonia, & di Valenza, & anco nel regno di Granata, per la maggior parte raccolgono il grano con lo irrigar delle terre, & cosi si fa in tutti gli altri luoghi doue è il bisogno & che può farsi; ma del modo dell'irrigare si dirà piu innanzi al suo luogo conueniente. Sono alcuni terreni poi che son da se stessi naturalmente buoni, ma perche non possono scolarsi l'acque che ui sono, non son atti à produr grano se non sono asciugate. Il remedio a farlo è vno de i duo modi; il principale è far tai condotti, ò chiauiche per donde possano scolar l'acque, perche si come ne i corpi humani per mandar fuori le superfluità si ricorre alle euacuationi che noi chiamiamo salassare, cauando l'humor cattiuo & dannoso, cosi facendo i salassi alla terra con queste chiauiche potiamo cauare et consumare l'humidità dannosa, a che deue attender con diligenza il discreto agricoltore, considerando con auertenza, che secondo la qualità de l'humore sieno fatti i condotti, non diseccando piu le terre di quel che si habbino di bisogno, ne lasciando cosa che loro noccia, & in questo modo si possono diseccare gran laguni come dicono gli agricoltori. & io ho veduto in Italia su'l Mantouano che doue erano laguni grandi quanto a torno poteua aggiunger la uista, si fecero tai condotti & chiauiche per euacuarle, che in termine di tre anni che passai per quel medesimo luogo, ui uiddi molto bei terreni da produr grano & herba cosi in poco tempo si finì quel che pareua impossibile. I condotti ò chiauiche son di duo sorti, l'vna sono a pertugi aperti, & molti piccioli ridotti a vn grande come madre che gitti fuori tutta l'acqua, & molte volte basta vno grande, e questo è per quando l'acqua sia grande. Altre si chiamano Cieche secondo Palladio & Columella. queste si fanno tonde, ilche è necessario, & per dar basso si empie di pietra minuta, poi si torna à coprir di terra vgualando con l'altro, perche possa spargere disopra, che fra quelle pietre da basso possa correr l'acqua, & questo è per quando l'humor non è eccessiuo, ma se l'acqua è poca. Dice Pietro Crescentio che è buona cosa, se la terra è fredda & humida mescolarui qualche soma di calce, laquale egli dice esser calda et secca & non dice il uero, perche la arzilla è fredda, & dice che con la sua siccità absorbe la eccessiua humidità. Ma à Plinio secondo che si uede nel suo libro settimo non piace questa medicina, per le cagioni che egli adduce, & principalmēte allega che la spesa è maggior dell'vtile. ne à me par anco cosa conueniente con cosa sterile come è la calce, almeno per produr grano & anco per ogni frutto, uoler corregger la sterilità. il mio parere è che sia molto meglio gittarci molto letame & buona terra, percioche il letame è di sua natura caldo, e col suo calore facilmente emenda il uitio della humidità della terra. Dico quel che dicono & quel che a me piu piace, ma

Plin. lib. 7.

ciascuno giudichi, & faccia quel che piu gli aggrada. Vero è, che doue è letame, o sia in campo o in vigna o in prati, o posto sotto alberi di frutto, quel grano, uino, & frutti, non si mantengono tanto come gli altri, ne son di si buon sapore, perche essendo il letame cosa corrotta, aiuta anco a corrompere quella cosa doue si pone, & maggiormente essendo eccessiuo, eccetto nelle ortaglie doue abbonda l'humore, & perciò ha dibisogno l'agricoltore di saper le qualità delle terre, & aere, acciò sappia conformarsi con la necessità di quelle che egli tiene, & lauora, & in questo modo errerà poche volte o non mai, cosi parimente essendo i terreni molto deboli non son buoni per produr grano, cosi al contrario auuiene, che per esser molto grassi, & non eßer stati lauorati un tempo, ma lasciati in otio, non producon grano, perche tutto se ne ua in paglia. Et in ciò è il rimedio molto facile, che non essendo l'infermità cosi cattiua è facile la medicina. Et dicono che gioua alle terre molto grasse meschiarle con arena, & ararle per incorporar l'vno con l'altro. Ma questo rimedio pare a me poco migliore che quello della calce, & giudicherei che fosse meglio di seminarui ꝑ qualche anno faua, meloni, cocozze, panico, & miglio che è terreno molto al proposito per queste cose oueramente altre cose che si allieuino, & facciano bene in terre graße, & riposate, & vedano di seminare cose che le poßano produrre il tal aereo terreno, & cosi esso terreno si stancherà alquãto, et le ridurrà atte per grano. E ben uero che l'arena gioua se la terra è eccessiuamente grassa, & piccicosa. Se il terreno sarà molto sassoso, & perciò faticoso da lauorare, faccinsi montoni di esso, o si zappino, & cauino per le sponde, & se ha poca pietra non si caui, perche nella State stanno coperte col seminato che non gli dà Sole, & tien fresche le radici. Se sono luoghi oue nascono giũchi, abbruciandosi, & col continouo lauoro fruttificano, in quel modo che la gramigna perisce col continouo lauorarsi la terra, con cõditione che si suella tutto quello che troncaße l'aratro. Similmẽte quei terreni che son stati troppo in riposo è ben di seminargli di continouo molti anni l'vn dietro l'altro. Dice Palladio che le gramigne si seccano se fra eße si seminano lupini, o faue, o se quãdo son nate, son tagliate o spezzate, cosi tenere con vn bastone, e dice che non è cosa che le corrompa piu che il suo medesimo sugo. Dice Plinio che se si tagliano due anni cõtinoui che nõ se gli lasci buttar foglia, che subito si seccano le sue radici, maggiormente se si usa di tagliarle con vn coltel di cãna, ilche ha da essere sempre che son cosi nouelle, & dicono che nel medesimo modo si guastano le felce & io penso che si guastino anco i triboli. Se i terreni sono molto deboli il miglior rimedio (come si è detto) è il molto lasciarli posare, & oltre di ciò ingrassargli cõ letame, sopra ilquale dorma il bestiame ritirando quel di

sopra

ſopra di ſotto, acciò ogni parte goda del ben marcio, & abbruſciar coſa che faccia cenere, che tutto ſi deue operar per far che la terra faccia frutto. Benche in uerità non è rimedio che uaglia ad aiutar quei terreni che ſon di ſua natura cattiui, quanto è preualerſi di eſſi ſecondo che è la natura loro, percioche non è ogni terra habile ne ſofficiente per produr frutto in ogni ſorte di frutto, come ben dice Virgilio. Et per queſto riſpetto è bene di appropriar a ciaſcuna ſorte di terreno quella ſemenza ò frutto che ſe le conuiene, e che può produrre, che uoler in terreno calido por coſa che ui ſi accreſca caldo, & in terra fredda piantar alberi, che con la frigidità non ſi ſeccano, e ne i ſecchi quel che non ha biſogno di molta ſoſtanza, non è ben fatto, ma ne i paeſi humidi ſi dè por quel che ricerca continuo humore, nell'altezze, e colli, quel che ha biſogno di uenti, nelle ualli & baſſe, quel che ſi ha da guardar da' uenti, nell'ombre quel che riceue danno dal Sole, ò non ne ha molto biſogno, ne i luoghi battuti dal Sole quel che è nemico dell'ombra, & parimente quei terreni che non ſon atti a produr grano riſeruiuiſi per herba, o alboretti, & per mille coſe, che poſſono ſeruire, & giouare, & coſi ſeguendo di tutte l'altre coſe, & quali ſieno queſte coſe, diremo di ciaſcuna ne i ſuoi particolari capitoli diſtintamente, dandocene Iddio la gratia. Ma queſto intendo io, che ogn'un ſappia che non per altro è pouera la Spagna, perche non impiegano i lauoratori ogni terra in quel frutto che le è proprio, & perche laſciano molte contrade ſenza preualerſene di coſa alcuna, di che ſi potrian preualere piu che non ſi preuagliono, & anco perche in eſſo Regno ſon ſopportati a uiuer molti delitioſi, & otioſi coſi natiui del regno come foreſtieri. Ma tornando al propoſito, diremo della ſorte dell'arare, & de i ſuoi tempi conuenienti, della diuerſità, & tempi da gittar letami ne' terreni per il grano, & per l'altre coſe, & diremo anco del modo & tempo di adacquare, nel quarto libro di queſta opra, & al parer mio doue la terra non ſe irriga, che ſono le terre temperate fra caldo, e freddo, fra l'humide, e ſecche, fra graſſe, & leggieri, che ſono le mediocri, ſono piu continoue in fruttificare, perche niuna eſtremità di temperamento cattiuo fa tanto danno, come quelle che ſono nell'vno di queſti duo eſtremi, che alle graſſe ſe non pioue fa maggior danno la ſecca, & alle leggiere la molta acqua.

Modo dell'arare, & de i tempi conuenienti a ciò, & che utile porta l'arare, & zappare. Cap. 4.

VNa delle coſe che ſi ricerca perche la terra ben fruttifichi, è il bene ararla ò cauarla, e coſi auiſa Teofraſto, e noi lo uediamo con- Teof. lib. 3. delle cauſe.

Cresc. lib. 3. capit. 8. lib. 11. c. 9. lib. 2. c. 21. Colum. li. 2. cap. 4. lib. 1. ca. 9. lib. 2. ca. 2. Varr. li. 3. c. 32. li. 1. cap. 18. Plin. lib. 8. c. 2. lib. 18. c. 22. li. 18. cap. 19.

tinuamente per esperienza, mà questo dè farsi secondo la maniera & il tempo che ricerca qualunque qualità di terra et regione, percioche alcune richiedono l'esser lauorate in vn tēpo, altre in altro, alcune vogliono esser ben lauorate, & altre non tanto. E qui dirò di alcune secondo che ciascuna ricerca, dicendo prima qualche cosa del grāde utile che si caua dal l'arare & cauare. Pietro Crescentio dice che l'arare & zappare dà quattro utilità. La prima è di esercitare & adoperar la terra, & nel libro & capitolo vndecimo dice coprire, & a me par che voglia piu presto dire aprire, perche aprendosi la possa meglio penetrare il Sole, e l'acque, che se non fosse cauata & aperta, & per questo la terra riceue maggior temperamento. La seconda utilità, vgualar la terra, perche alle volte vna è piu alta dell'altra ò piu baßa, il che dannifica molte volte le piante, hor quanto piu le semenze minute? percioche nel tempo dell'acque nel fondo si annegano, e nel tempo del secco nell'alto si seccano, e però colui che ara deue por mente che tutta la terra sia vguale in quanto potrà, acciò l'acqua si riparta vgualmente quando sia il terreno adacquato, ouera mente pioua, & il Sole & il caldo vgualmente scaldi. Il terzo profitto di arar la terra, è perche si meschi & incorpori l'vna con l'altra, terra grassa con terra leggiera, o letame con terra, o la semenza con la terra, perciò colui che ararà bisogna che meschi ben l'vn con l'altro, e specialmente le semēze minute, come grano, orzo, & simili, percioche tutto quel che rimane scoperto, o si secca col Sole, o si abbruscia col freddo, ouero lo mangiano gli vccelli, oueramente riceue tal danno che non nasce, onde seguita che la fatica non sia cosi fruttuosa, e il frutto si perde, e quel che di esso nasce, & molte volte la terra doue è stato cosi seminato si infiamma. La quarta vtilità di sminuzzar la terra che è diuentata pezzi grossi, perche meglio si custodisce la terra dal suo temperamēto, & humore, essendo cosi sminuzzata che quella che è stretta, & ammassata in pezzi grossi, che il pezzo di terra cosi stretto non riceue semenza alcuna, ne da sostantia, ne vtile, ma stanno come pietre inutili, e perciò auisano gli agricoltori che si cerchi per tutte le uie nell'arare minutar ben la terra spezzando le glebe, & pezzi grossi che ui si truouano. A me pare poi che oltre queste quattro utilità che l'arare, o cauare porti secondo il Crescentio, che ue ne sono anco altre due che son piu, o almeno tanto principali quanto le quattro che si son dette da lui, & gli altri. Il primo è tagliar l'erba, la quale se molto cresce toglie la sostāza all'altre piante, sciugandole & affocandole, & molte uolte secandole del tutto. L'altro è che si mollifica la terra, che se steße gran tempo senza ararla si indurirebbe troppo. Et perciò sia bene auisato l'agricoltore, che in tal tempo, & con tal modo, & stagione

ſtagione lauori, & ari la ſua poſseſſione, che la ſua faticca partoriſca buon frutto, percioche ſouente auiene che molti non ſapendo il modo, & la maniera di arare ne i tempi conuenienti & proprij, uengono a faticare indarno, & quel che peggio è, che guaſtano i terreni. Creſcentio, Columella, & Palladio, dicono che il terreno ſi corrompe, & guaſta molto quando è arato, & cauato molto ſecco, in quel modo che all'incontro ſi guaſta cauandoſi troppo molle, percioche coſi molle cauandoſi ſi uiene ad ammaſſar, & far come loto, & dopo ritorna duro, e come ſaſſoſo che ſtà poi diſutile per molti anni, e ſe allora ſi ſeminaſse in eſſo ſi perderebbe la maggior parte delle ſemenze, & quella che produceſſe non uerrebbe fuori coſi preſto, ne coſi buona, & ſi allieua male. ma ſe auuiene che il terreno habbia ſopra aſſai letame non ſi guaſta, ancora che ſi maneggi molto bagnato, & quello che è ò molto ſecco, ò ſopra eſso ha poco piouuto, ſi lauora con doppia fatica, e doppia ſpeſa, & anco dicono che perde gran parte della ſua ſtagione ſecondo che teſtifica Columella, & anco perche in tre anni non torna nell'eſſer ſuo. onde concordan tutti queſti Auttori, che allora ſi ha da arare, e cauar la terra, perche ben fruttifichi, quando l'aratro, ò la zappa non lieuano gran pezzi di terra, percioche queſto per la maggior parte prouiene da ſiccità, ne anco quando l'aratro, ò zappa ſi empiaſtra di terra come loto, ma quando la terra ſi lieua a minuto come arena, e che ſi lieua facilmente da i ferramenti. Et percioche in qualunche campo acciò che nel ſeguente anno ui ſi habbia da lauorare, è neceſſario di prepararlo ſecondo che ſi ricerca dalla ſua qualità, ſe l'anno innanzi ha portato frutto, per preualerſi della ſtoppia al piu che ſi può ſi deue abbruſciare, pur che ſi ponga a mente che non tiri in quel tempo uento, acciò quella cenere non ſi lieui in aere, ma reſti in terra, che dà molta vtilità alla terra, ne faccia uolar il fuoco che poſſa far danño, però facciaſi queſto effetto quando l'aere è quieto & ſoaue, & ſi deue accender il fuoco da quelle parti doue ſpira qualche poco di aura, & il medeſimo dee farſi nell'arder delle ceſe. Et ſi deue anco appoſtare in tempo nuuoloſo che ſi poſſa ſperare preſto pioggia, ò almeno che ſia tempo humido, perche dopo che queſta ſtoppia, ò ſia ceſa ſieno abbruſciate, l'acqua che ſoprauenirà poſſa miſchiare molto bene la cenere con la terra. Et molto ſaria buono ſe poſſibil foſſe che tutte le terre doue ſi han da ſeminar grano, ſi abbruſciaſſero quando l'herbe ſon ſecche per abbruſciar le ſemenze di eſſa, che dopo non habbino da naſcere, e col naſcer ſi uenga a tor la ſoſtanza al grano. Et al parer mio di molte cauſe che aſſegnò Virgilio nella ſua Georgica, perche l'abbruſciare giouaua alle terre, laſciò la principale, e credo io che ſia la migliore, perche le radici dell'herbe, & piante, & tutte l'altre coſe

diuengono

diuengono cenere, con laquale se ben si incorpora si uiene a stabbiare mol to bene la terra, & per questa cagione tutte le cese, & monti che sono per grano, & parimente per herba si deuono abbrusciare come si disse disopra. Ma tornando al modo dello arare, è cosa molto utile dopo l'hauer abbru sciato la tale stoppia ò cesa, ararle che ci sia piouuto, e cosi bagnato, & che la terra sia humida, perche in quel tempo è molto bene arare, massima mente nelle terre grasse forte humide, come dice Teofrasto, e Varrone che col caldo, è assai piu fruttuoso l'arare & piu profitteuole, dico ne i tempi che fa caldo, perche allora in tutte le terre (& è questo piu necessario nelle terre grasse) col caldo si abbrusciano tutte l'herbe, e sue radici. Et dice Teofrasto, che le terre debole, e leggiere si hanno da arare nel uerno si per che la poca sostanza, che hanno non la risolua, & disecchi l'eccessiuo cal do del Sole della State, & si anco perche molto meglio possono (per esser arate) assorbirsi l'acqua, & l'humor dello Inuerno, ma se le tali terre gras se che habbiamo detto dopo l'esser metuto, uon si potessero arare inanzi il seminare, è anco molto bene dopo che l'herba è nata, ararla, perche con l'ararla, & con le gelate che sopraueniranno tutte l'herbe si seccano da la radice, e periscono perciò ogni terreno che habbia herba si deue arare l'in uerno, quando si spera che debbano uenir presto i geli, & nella State col So le, & col caldo, nel tempo che l'herbe hanno buttato le semenze, dico innã zi che si maturino ne stagioni, perche allora piu sarebbe seminar l'erbe che destruggerle, & è necessario che tante uolte si arino, & riuoltino, quante ritorneranno a uestirsi d'herba, & massimamente se sono terre aspre & for ti, perche le tali piu uolte ricercano di essere riuoltate, e mollificate, che le leggiere, e deboli, & con poca herba, cosi dice Crescentio & vede si per esperienza. Ma le terre leggieri molto arenose, e fiacche che non han no sostanza, basta che si arino due uolte, & dice Catone douer esser la pri ma, quando gli alberi delle Pere fioriscono, & secondo Plinio, l'altra uol ta deue essere inanzi il seminare. In modo che le terre grasse ricercano l'arare tre uolte & quattro col seminarle, & questo è quel che dice Vir gilio, Quarto Seri sulco, & questo è nelle terre forti, & niuno si marani gli che bisogni di ararle tante uolte, che dice di piu Plinio esser in Tosca na terre cosi forti, & cosi folte di herba, che innanzi che si seminino si ara no noue uolte. Ma tornando al proposito, le terre forti uoglion per la mag gior parte quattro riuoltate, la prima ha da esser innãzi ò poco dopo il tem po del seminare che si chiama alzare ò solleuare, la seconda alla Prima uera, che si chiama binare che vuol dir secondare, nata da bis in Latino, che vuol dir due uolte, & quando le terre forti si binano, quelle che sono leggieri, se non sono state arate si possono solleuare, & anco vn mese inan

zi

zi acciò riceuano ben tutto l'humore che lor bisogna al terzare, che ha da esser non molto lunge dal gittar della semēza, ui si ha da gittare il letame ò stabbio, se la terra, ò l'aere, ne ha bisogno, acciochè alhora lo cuopra lo arato, & si dice se ne ha bisogno, percioche alle terre calde & secche non è cosi necessario come alle fredde, & humide, & che si adacquano, & il letame ha da esser vecchio, marcio, et sparso minutamente, che dicono che in questo modo non creano tāta herba anzi niuna, et si deue coprir subito acciò il Sole non disecchi la sua uirtù, come si dirà piu oltre piu distesamente. Dico che questo gittar di letame si deue auuertire che non sia molto prima del seminare, acciò lo stabbio non perda la sua forza, & in cābio di adoperarlo per far nascere il grano sia per far nascer herba inutile, & dannosa, et non gioui, ma noccia nel tempo della necessità, & perche inanzi la semenza sia la terra humida & molto trita, & il grano generi piu profonde le radici, ilche non sarebbe se fosse dura, & insecchita. è necessario che nel terzare cacci l'agricoltore molto profondamente l'aratro acciò il solco riesca molto basso, & se il campo fosse molto lontano, & per la gran fatica non ui si potesse gitar il letame, deue l'agricoltore procurare che dorma quiui qualche quātità di bestiame, come sono, capre, uacche & pecore. Ma tornando all'arare, si ha da por mente che in tal maniera restino i solchi spessi, & vguali che a pena si possa conoscer uerso qual banda sia stato arato, & ponganſi ben mente che il solco resti ben basso, & profondo, perche la terra che stà sotto uenga disopra, & si mescoli ben l'vn cō l'altro, perche cosi uerrà a fruttificare assai meglio, & perciò deue quel che ara auuertir bene a questo passo, & per questa cagione dice Columella nel luogo doue applica le dispositioni de i corpi a gli eßercitij del campo, che per arare gli huomini hanno da essere di statura alti, acciò meglio possano signoreggiare, & soprastare, & questo è quel che dice Virgilio, Arator incuruus. Deue colui che ara portar sēpre nell'arare vna storta, ò grā coltellaccio con seco, percioche molte volte aduiene che si ara fra le radice & quando l'aratro leuerà dette radici, o ui si appunterà, possa con esso tagliarle, perche i buoi nel tirare non riceuā danno alcuno, ò troppa fatica. Vuole anco Columella che non sia il solco molto lungo ne molto corto, per che nel longo faticano troppo, & si uengono a stancare i buoi, & nel troppo corto nel riuoltare che si fa, si uiene a perdere troppo tempo. Dice che ne i terreni grassi & duri, debba esser solco lungo cento & uenti piedi, & in quei che son leggieri, ct deboli, puo esser piu lungo, & che similmēte ha da esser piu corto ne i terreni che hanno macchie, & radici aßai, che in quelli che non le hanno puo far con minor fatica maggior aratro. Deue parimente l'agricoltore portare il solco intero, & inquanto puo cauarlo dritto,

dritto, ne deue potendo, fermarsi mai in mezzo del solco, acciò i buoi non si auuezzino a fermarsi, che gli animali irrationali si pẽsano che quel che vna volta ò due se gli fa fare, sia bene di farlo continouamente, & se colui che ara due uolte si ferma nel solco, si auuezzano i buoi a fermarsi in quel medesimo luogo continouamente, & perciò se necessità non lo costringe, deue l'agricoltore seguir il solco da capo a piedi senza punto fermarsi & quiui prima che dia la uolta lasci posare alquanto i buoi, et prender lena, perche essi con la speranza poi di quel riposare in quel luogo corrono piu presto, & lauoran di miglior uoglia, & con piu forza il solco seguente, & fatican meglio. Dice in oltre Columella, che i terreni che son forti non si arano cosi ben con mule, come con buoi, perche essi vanno con piu consideratione, & con piu forza, & cosi è la uerità, ma se la terra è leggiera rasa, & desbrigata, è gran fatica quella de' buoi, perche faticano molto. Et dice anco, che colui che ara non deue caminar per lo arato che sarebbe dannoso, percioche quel ch'è arato si rassoderebbe, eccetto per portar meglio l'aratro che cõ piu forza lo imprime, et questo auuiene dall'esser quel che ara mancino ò dritto. Ma tornando a dire del tempo debito dell'arare, deue por mente il diligente agricoltore che nelle regioni ò terre calde gli effetti, & opra della State, & sue proprietadi cominciano prima che nelle fredde, si come nelle terre fredde l'inuerno comincia a far le sue operationi prima che nelle calde, però auuerta, & ponga ben cura a questo, percioche nelle terre calde deue arar poco dopo Natale, ò quasi per quel tempo, & neue fredde per Marzo, & ciò si intenda quanto al sollevare che è la prima aratura, come si è detto. & questo è quello che dice Vergilio, Vere nouo &c. perche nell'vue è Primauera vn mese, & anco due prima che nell'altre, si come dice Plinio. Dicesi, che è ben arare anco quando è il vento fra Tramontana, & Leuante, percioche questo secondo la maggior parte de gli agricoltori dà gran temperamento alla terra, che alhora si apre, & comincia a ire in uolta, secondo che afferma Varrone, nel principio di Febraio, & dura fino alla fin di Marzo. & quantunque corra questo uento ancora in altri tempi dell'anno, non è cosi continouo, ne cosi profitteuole come in questo tempo che ho detto, & se non è gran necessità non si deue aprir mai la terra quãdo è vento Tramontana, come Plinio afferma, & con gran ragione, maggiormente essendo fra uiti, & arboreti, percioche questo uento con la sua estrema frigidità, & siccità, è cõtrario molto al lauorar della terra, eccetto in quei terreni doue si han da ammazzar l'herbe, che à questo solo gieua, che se con l'aprir la terra, & ararla si scuoprono le radici delle piante ò Viti, di qualunque sorti con questo uẽto subitamente si rouinano, et seccano, & perciò è da far questo

ſto quando il uento fra Tramontana, & Leuante va in uolta, percioche queſti uenti per eſser caldi, & humidi, non ſolamente non tolgono, ma ancora ſecondo che afferma Pietro Creſcentio dan molta ſoſtanza, & ſtagione a' terreni. Hor poi che ho detto coſi breuemente de i tempi conuenienti allo arare, tornerò a parlar della maniera. Se ſono coſte ſi deue arare al trauerſo, percioche arandoſi da alto a baſſo ſarebbe gran fatica a buoi, & alla perſona, & anco molto dannoſo, & reſterian molto ſtanchi con far poco lauoro, oltre che ſarebbe dannoſo al lauoro, & al terreno, percioche quando pioue (maggiormente ſe l'acqua è groſsa, & gran piena) eſsendo i ſolchi dritti da alto a baſso, non ferma l'acqua, ne dà tanto humore, ma ſe ne paſsa per il ſolco al baſso, & portandoſene ſeco la maggior ſoſtanza, & uirtù della terra, ilche non ſarebbe coſi leggiermente ſe foſsero i ſolchi attrauerſati. Et ancora che paia che ſia qui fuor di propoſito, uoglio in queſto paſso inſerire vno auiſo di Virgilio, et anco quaſi di tutti gli agricoltori, & è quel che volgarmente ſi dice, che chi molto abbraccia poco ſtringe. Che vuol dire che niuno agricoltore ſi debba mettere a lauorare piu terra di quello che puo ben lauorare, che piu frutto rende vn'opera ben lauorata, & ſtagionata che tre malgouernate, ne puo eſſer altrimenti, ſe non a caſo. Hor deue por mente il lauoratore che i ſolchi uadano ben congiunti, & vniti, ne reſti fra ſolco, & ſolco, terra da arare. Deue arare ſempre in croce che vna gomera tagli l'altra, et che il binare uada al contrario, ò come ſi ſolleuò, et il terzare al rouerſcio di come ſi binò, & il ſeminare al rouerſcio di come ſi interzò, che ſempre la gomera che da tagli quella che paſsò, & coſi mai reſta terra da riuoltare, & in qualunque modo di arare o cauare ſi procuri inquãto ſi puo farlo in tal tempo che l'erba muoia, & la terra reſti molle, & non in ſecchità. Et queſto baſti quanto all'arare, & a ſuoi tempi. Quanto a i buoi, dice Columella eſser meglio mettergli il giogo al collo, che alla teſta o le corna, percioche dice che con maggior forza uengono a romper la terra, che con tutto il corpo tirano l'aratro. Marauigliomi bẽ, che eſsendo egli Spagnuolo, & ſapendo che i buoi di Spagna per eſser molto grandi hanno gran forza nella teſta, & poſson tirare molto ben gli aratri, diceſſe coſi, ma in Francia, et in Italia doue ſono i buoi piu piccioli, e men poſsenti puo queſta ſua regola meglio hauer luogo, & non in Caſtiglia, ne in Andalugia, & quei contorni, doue ſono di ſi gran ſtatura che poſsono ogni gran peſo ſopportare in teſta. Et dice Plinio, che i buoi per arare deono eſser ben legati, & ſtretti dal giogo, perche portino alte le teſte, ilche non potria eſſer ſe foſſero legati al collo, percioche i collari han da eſser lenti, & quei che portano i collari poſsono portare la teſta alta o baſsa, ſecondo che l'huom

l'huomo vuole, & perciò è necessario che quello che arará con collaro, ò sia bue, ò sia mula gli sian messi freni, & questo si intenda quando ari in luo go doue possa far danno, ò in vigne, ò in arboreti, ò fra altre piante. Et i buoi che han il giogo alla testa non possono dannegiar cosi se non quando stan fermi. Similmente quel che vserà il collaro deue considerare di farlo alquanto lento, che non stringa troppo il collo, che non sia aspero, ma mor bido, & suaue acciò non gli scortichi il collo. Et dice di piu Columella, che quando quel che ara cō collaro peruenerà a capo del solco debbia spingere l'aratro sempre inãzi, perche il colaro si allontani di donde uiene, & ac cioche quel che a poco a poco si scalda, in questo modo si raffreddi, perche se per alcuno spatio di tempo non si faceße in questo modo, riceuerebbe quella parte gran caldo, & dopo in esa farebbe il freddo grande impressio ne, & di qua nasce, che si fortificano i buoi, & incorrono in altre cattiue infermità assai difficili da curare. Et connien anco che nello sciogliergli non gli lascino andare senza fregargli alquanto la testa, & la faccia, & massimamente i luoghi doue son stati legati, perche oltre che questo effetto piace molto a i buoi, & gli uiene fare piu mansi, & piu domestici, gli è molto sano, & di molto profitto. Et dice ancora Columella, che quando se slegheranno, se gli debba tirare fuora alquanto la pelle, che sta compressa con la carne, cosi nella testa del giogo, come nel collo dal collaro, perche al trimenti se causariano loro di cattiue piaghe, & massimamente nel collo. Si ha da usar con buoi ogni pietà possibile, perche quantunque noi ci pre ualiamo de gli altri animali, niuno è che aiuti piu l'huomo di questo, ne chi piu participi della nostra pena. Ma perche piu innanzi parlaremo del bestiame, diremo delle qualità di essi piu distesamente, lasciando di piu dirne hora, & seguendo di dire del seminare, & principalmente toccheremo di qual sorte ha da essere la semenza.

Quale habbia da essere la semenza. Cap. 5.

Cresc. lib. 2. cap. 32, Virg. lib. i. Geor. cap. 10. ſca. 15. Colum. li. 1. cap. 11. Pli. lib. 18. cap. 24. Teof. li. 4. causarum Paladi.

PArlano questi Auttori Crescentio, Virgilio, Varrone, Columella, et Plinio che si debba auuertire che la semenza principalmente sia nuo ua, & tal che sin dall'ara sia scelta per seminare, percioche la uecchia che passa l'anno, non è cosi al proposito. quella di dui anni è cattiua, & quella di tre molto peggiore, & quella che passa i tre è sterilissima, parlo di se menza di grano, formentato, & orzo, & alcuni legumi, che ui sono di altre semenze che per esser uecchie son migliori, & quali sieno ne tratta remo piu innanzi di ciascuna al suo luogo. Ma sia la semenza di qualun que sorte, ò specie si sia, bisogna che per esser buona, & proficua sia molto

granata,

granata, molto pesante, e molto piena, non arrugata, nõ humida, ne ammollata, il grano duro, pesante, & secco, che sia netto di qualũche altra semenza, & herba, & se fosse possibile cauato a grano a grano. Nel frumento, il grano sia rosso se non è di natura d'esser bianco, & anco in questo è buono che tiri al rossore, & che habbia il color dentro spezzato come l'ha di fuori che tiri in ambra. Non sia rognoso, sia di buon odore, piu tosto riposto in luogo aeroso, che di pozzo sotterraneo, e se è di pozzo, sia asciutto, & che in esso non sia stato lungo tempo, non sia tignato, & bugiato. Dice inoltre Columella, che è bene che quando si ventila l'ara, & che si scieglie il grano, albora si metta per il piu netto, & nettato a posta piu dell'altro, la semenza di quello che cade piu al basso del montone, per cioche questo è il meglio per esser piu pesante, & graue. Similmente si puo scieglier con un criuello. è similmente utile auiso da por mente quando di un grano nascono molte spiche, & potendosi porle da parte, & quel grano porlo separato dall'altro, & metterlo da per se, & venirlo separatamente in luogo appartato seminando, & quel che ne nasce segnalarlo da l'altro sempre per semenza, fin che cresca, che tutto sia di quella sorte. ne pensi alcuno che sia sciocchezza di vsar diligenza in questa minutezza di semenza che è auiso di singolari huomini che ne han scritto, & fatto pruoua, & chi disprezza di far questa fatica cosi minutamente perde assai che potrebbe guadagnare, che si come negl'animali cerchiamo buona razza, come ne i caualli, cani, tori, & simili; perche non douiamo far noi il medesimo nelle semenze? poi che questo non pregiudica, ne puo nuocere, ma gioua all'anima, & al corpo. Bisogna anco auuertire che la semenza sia tutta vna, non mischiata, & questo dico perche sono alcuni che quando temono gli anni trauersi, meschiando d'ogni sorte di grano insieme pensando di far bene, fanno un caos di semenze buone, & cattiue, & riesce la cosa in modo che non fa profitto alcuno. ma pensarei io già che uoglion cosi fare, che fosse meglio di seminare molte sorti di frumento, acciò se non affronterà tutto, che almeno ne affronti vno, o vn'altro, & nel mettere si potrà ogni sorte tagliar da per se, anchora che anco questo poco mi piaccia, percioche ogni sorte di grano richiede differente terreno, che il grano, che tra in oro, ò rosso rirerca piani bassi, & terre grasse & alte, quel grano che fa la spiga nera & il grano bianco, terre humide, & piu leggiere, & perciò si deue ogni cosa seminar da per se ne i luoghi, e terreni conuenienti. Bisogna anco di auertir che le semenze de i grani sieno tutte separate, cioè che quelle raccolte in vn cãpo non sieno meschiate cõ quelle di vn'altro, maggiormente se son differenti, che vna viene a nascer prima dell'altra, & si secca l'vna prima dell'altra, uo' dir che non nasce vna ne

cresce,

cresce, ne si stagiona ugualmente con l'altre. Ha similmente da eßer la semenza nata in terra, simile & conforme a quella terra doue si ha da seminare, di calda in calda, di fredda in fredda, di temperata in temperata & di humida in humida, & cosi di tutte l'altre qualità, o miglior qualità di terreno, pur che la differenza non sia eccessiua, perche la molta differenza suole apportar molto danno, come sarebbe a dire di fredda in caldissima, di molto grassa in molto debole, & cosi discorrendo, & per lo contrario, ma deuesi ben prouocare che trapassi sempre di mediocre in miglior terra, & miglior aere in quanto sia possibile. Auertasi anco, che la semenza non sia di luogo humido, perche ne i tali piu presto si corrompe, & guasta la semenza, et anco ne i terreni freddissimi, fiacchi, et di poca sustantia, & uirtù, ancora che si semini buon grano in duo anni diuēta scelerato, che la maluagia terra conuerte la semenza nella sua propria natura. & il medesimo fa la buona, & perciò è necessario di cercar sempre di hauer buona semenza, & di buone terre. Per conoscer la bontà di essa l'insegna Teofrasto dicendo, che si debba prenderla, & gittarle sopra acqua tepida, che se fosse troppo calda la farebbe crepare, & se nasce ancora che non molto buona, sarà mediocre per seminare, et non nascendo mandisi pur al molino, che percio non sia buona. Cerchi adunque il buono agricoltore hauer la semenza che di eßa non puo hauer se non buon frutto, & se tal hor fallira, non sia per colpa della buona semenza, ma per colpa di troppo buon tempo, perche qualunche mutatione della semenza sempre cresce con la pianta, che di essa nasce, come dice il medesimo Teofrasto, & lo mostra la esperienza. Aggiunge Palladio che douemo sceglie re quella semenza che in quella terra la vogliamo seminare è piu prouata. Ma veniamo hora al seminare.

Del tempo, & auiso del seminare. Cap. 6.

Esiod. Virg.1.Georg. Plin.li.18. cap.24 32. & 34.& li. 17.cap.25. Cres.lib.2. c.20.li.11. c.12.& 21. cap.6. Palad,li.i.

Molti, et anco la maggior parte di coloro, che han parlato di questa arte di agricoltura cosi Greci come Latini, fra quali furono i principali Esiodo & Virgilio, dissero che l'agricoltore per eßer buono bisognaua che sapesse qualche cosa, anzi assai del mouimento del cielo, & delle stelle, cosi delle fisse come di quelle chiamate erranti, & saper l'influentie, & proprietà di esse, massimamente per sapere il tempo, & modo del seminare, percioche non e dubbio alcuno anzi cosa prouata che l'influenza di eßa imprimono nella terra variando gli anni, & i tempi, vn'anno a un modo, & l'altro a vn'altro, alcuni humidi, & piouosi, & altri secchi, altri temperati, alcuni molto presti, & altri molto tardi, alcuni

alcuni sterili, & alcuni abbondanti, secondo che di continouo noi per esperienza uedemo, & senza dubio è uero che se il lauoratore potesse conseguire & attinger qualche cosa di quella scienza gli risultarebbe grande aiuto & grande utile per sapere le qualità del tempo da uenire, ma come potrà aggiunger a saperlo vn contadino rustico & ignorante, poi che i gran letterati in questa professione col continouo studio a tempi nostri, a quali, come son medici, appartiene di saperlo, ancora non sanno pur questo nome di Astrologia? ne anco da qual parte si muoue il cielo? & perche ne sono ignoranti ne dicono male; ma è general morbo che quelli che non sanno vna scienza sempre la uituperano. Hor dico che saria molto necessario se fosse possibile che vno agricoltore ne sapeße qualche cosa, & quantunque giudichi io che sia a lui difficile, parendo a me nondimeno che non sia ben fatto lasciar di toccarne qualche poco in questo mio libro, metterò alcuni segni che non fia lor difficile a imparargli, de i tempi da uenire nel sesto libro, de i temperati, piouosi, sereni, humidi, & secchi, toccando prima altri auisi necessarij per il seminare. Quanto al primo habbia l'agricoltore continouo questo auuertimento in tutte ò nella maggior parte delle cose, delle quali si spera moltiplicatione, come in seminare, piantare, inserire, & simili operationi farle tutte in quanto può nel crescer della Luna, sforzandosi farle nel principio del crescere, perche la Luna ha duo quarti di augmẽto, e crescimento, & altri dui di diminutione, ne i primi aiuta a nascere, & à produrre, e ne gli altri duo quarti aiuta a consumare, come dice Crescentio. Il primo quarto abbonda di caldo, & humido, come è persona giouane, con che le semenze & gli alberi piu abbracciano, & crescono, che col caldo, & secco quale è l'altro secondo quarto, & ne gli altri duo quarti di diminutione è fredda & humida come sono i uecchi, & questo è particolarmente piu necessario auuertir nelle semẽze che ne gli alberi, che se gli alberi si potano nel fin dello sminuir della Luna, & del dì uerso il tardo, pigliano assai bene, perche gode tutto il crescer della Luna per crescere, & portar uia la perfettione del discrescimento di essa per esser meglio l'ultime, ma non è cosi nelle semenze che adiuiene, che per questa cagione molte semenze che si seminano nel mancar della Luna periscono, & se nascono non sono cosi buone, ne si piene, ne anco cosi utili, come dice questo dotto auttore. In questo atto di seminare son d'accordo Plinio, & il medesimo Crescentio, & lo replicano a dir piu uolte, come principal precetto, & Esiodo lo dice parimente, che i noue, & tredici della Luna son buoni da piantare alberi, & non buoni per seminare, come appare per le ragioni naturali, che allega Giouanni Pico Conte della Mirandola huomo in tutte le scientie profondissimo. Il

Colum. li. 2. cap. 8. Teof. li. 2. causarum. Magon. Crescen. lib. 11. c. 8. Herod.

Crescentio dice che è bene di seminare quando la terra è humida, pur che sia il tempo dolce, & caldo, percioche secondo che referisce Palladio, & che lo manifesta la ragione, & la esperienza, il caldo apre, e sueglia la semenza perche nasca, & in niun modo si deue seminare quando fa gran freddo ne gelo, se la necessità non lo richiede, ne quando è vna gran tramontana, percioche la natura di questo vento è esser molto freddo, venendo da regioni molto lontane dal Sole coperte di neue, & molto freddose, & si come dice Plinio, La natura, & proprietà del freddo è serrare, & stoppare i pori della semenza, & della terra, & indurirle; onde il caldo non ha cosi facil adito di entrar, & penetrare la virtù naturale, che opri di far nascere, & perciò accade molte volte che stando la semenza lungo tempo senza corrompersi, la terra in simili temporali col molto humore & calor poco l'affoga, & marcisce, & se nasce, nasce a montoni, & non cosi buono, & per questa cagione consiglia Columella, che quindici dì innanzi Decēbre, & la bruma, & quindici dì dopo, ne si ari, ne si semini, eccetto se non fosse per gran necessità, & questo prohibisce per i gran freddi, & gran geli che fanno in quel tempo. E ben vero che questa regola non ha cosi luogo ne i paesi caldi, o temperati, come ne i caldi. Con tutto ciò se ha ben piouuto, & subito ui gela ben sopra che la terra sia ben aperta & spugnosa, puo l'agricoltore seminare, perche allhora non nasce herba. Questo si intende ne i terreni caldi, o temperati, o di presto sementare, & miri bene il lauoratore che nelle terre humide, fiacche, & fredde, & ombrose il seminare ha da esser piu presto, et nell'Autūno, perche prima che arriuino le gran pioggie, & gran freddi la semenza pigli forza, & radice & nasca, & anco cresca alquanto, & nelli terreni che son piu secchi, piu caldi, & piu grassi, si sopporta meglio la semenza piu tarda, & maggiormente nello entrar dell'Inuerno, perche queste terre di questa sorte sopportano piu la distemperanza del freddo, & l'estrema acqua, e se la terra sarà nera della buona, anco in essa si puo detener la semenza percioche la terra nera ha questa proprietà secōdo che dice Teofrasto, che patisce bene il caldo, & nō si insuppa ne empie della molta acqua, il che nō hanno tutti gli altri terreni, con conditione che in tanto quanto si puo non si dilati fin tāto che geli assai, che la terra si inuitria, & stringa molto forte, come dice il Crescentio, & lo dice in duo luoghi, & Columella in piu luoghi attestandolo anco Plinio, & Marco Catone, doue dicono che ne i luoghi acquosi & freddi, debbe esser la semenza per tempo, & ne i luoghi caldi, asciutti, & secchi, si puo sopportare piu tarda, con conditione però che non si tardi il seminar tanto che arriui al mese di Decēbre chiamato Bruma da gli agricoltori, che vuol propriamentente dir gelo, & dicono che la

semenza

semenza che si semina innanzi questo mese quando molto tarda esce de li a sette dì, & quella che innanzi o dopo è seminata appena nasce in quarã ta si come afferma Plinio, & Marco Varrone, & in molte parti pongono questi huomini dotti segnali del cielo di quando ha da cominciare il semi nare, & Virgilio dice che il frumento, & l'orzo, & altre simili semen ze se debba fare dopo posto le uergilie, & non prima, & queste si pon gono poco di piu che a mezzo Ottobre, come scriue Columella glosando quel passo di Virgilio. ma questo segnale per gli agricoltori è molto dubio so, & difficile da intendere, & conoscere, & ancora non credo io che sia regola certa, & conueniente, & per tutte le parti, & regioni, perche è cosa naturale, & è secondo il corso del cielo, & positione, & sito della ter ra che nascano in vna parte, & si ripongono prima che in vn'altra, & che quando si ripongono a vna parte nascono in vn'altra, che niun segno, ne pianeta, ne stella in vn tempo nasce ne si ripone in tutto il mondo, ma in vna parte piu a buon'hora, & nell'altra piu tardi, & se si osserua di semi nare quando le uergilie si ripongono in generale senza distinguere le re gioni, non si potrebbe tener regola certa, poi che doue nascono piu presto e doue piu tardi, però questa regola di Virgilio puo esser buona in Italia doue egli scrisse, & forse non per tutta Italia, ma per sola quella ragione doue era egli allora, perche nõ tutta Italia ha ne i terreni vna medesima qualita percioche son in essa come nell'altre regioni preste, & tardi, fred de, & calde, humide, & secche. Onde a me pare che sia migliore vn'altra regola di Plinio che sia piu generale, che dice che allora si deue comincia re a seminare quando gli alberi si cominciano a spogliar delle foglie, & che già il cielo dà segno di seminare, conforme a ogni regione del tẽpo suo debito, & conueniente, doue piu presto, et doue piu tardi, secondo il solito del sito. Ma sopra tutto si deue ricordar il lauoratore di seminare piu to sto piu a buon'hora che piu tardi, percioche per la maggior parte è sem pre migliore, & molto piu sicura, & dice a questo proposito Plinio, che il seminar presto inganna qualche uolta, & il tardo sempre. Et ancora che paia che Columella dica per parola il contrario che Plinio, nõdimeno sentiua il medesimo. Dice Plinio che il seminar presto molte uolte ingan na, & il tardo mai, perche da se istesso è cattiuo, & per tale è tenuto, & dice che non inganna, perche se si semina tardi è piu per necessità che per uolõtà, & la semenza di buon'hora, perche quasi tutti gli anni riesce buo na, quell'anno che riesce cattiua, e contraria ingãna, et se hauesse inteso et hauesse indrizzato quel che disse in fauor del seminar tardi, nõ haureb be dato per precetto il seminar a buon'hora, et anco quando la terra è pol uerosa senza piouere, doue dice che se la pioggia fosse nell'Autunno per

tempo, che subito cessata la pioggia si debba seminare, & che se tardasse a piouere si semini in secco senza timore alcuno, perche è cosa naturale che l'acqua debba uenir presto, & seguita dicendo che la semenza che cosi si seminerà in secco sarà non meno custodita sotterra che nel granaro o nel pozzo, & che sopragiungendo l'acque subitamente esce il seminato cosi grande come se fosse nato qualche giorno innanzi, & per questo effetto gioua molto che sia la terra ben lauorata, & molto aperta, & humida, perche quella che è cosi apparecchiata, & ben ordinata conserua piu l'humore, et la temperie secondo che referisce Teofrasto, dicendo che per conseruar il poco humore è bene di arare, & cauar le terre piu uolte, & la terra lauorata è cosa facil di romperla al tempo della necessità, quasi tanto come se hauesse piouuto, & ui è vn'altro uantaggio, & utile, che la terra che è ben lauorata sempre pare che paghi, & ringratij il ben ricenuto, rispondendo con maggior frutto, & migliore. Et poi che ho breuemente parlato del tẽpo del seminare è necessario hora di dir della maniera di esso. Dice Plinio che a colui che semina è necessario di spargere ben la semenza, & uguale per tutte le parti, non piu da vna banda che l'altra, il che farà assai bene se la mano che sparge la semenza andra vguale col passo, la mano dritta col piè dritto, & è necessario che faccia ben il solco tondo, & copra ben la semenza, percioche quella che rimane scoperta nõ solamente si perde, ma anco quel che haurebbe prodotto, oltre che si perde anco la fatica, & però dice Teofrasto, che è piu necessario di seminare. & ben coprir la semenza, che gittarne molta, & spessa, lasciandola mal coperta, et mentre ua piu profondo il solco, piu profonda ua la radice, & cosi raccoglie, & ritiene piu humore la Primauera, & colui che seminerà spiaggia affondi quanto piu potrà lo aratro, acciò che la semenza resti piu coperta. percioche arriuano qualche uolta pioggie gagliarde tanto che nelle piaggie portano uia la superficie del terreno, che se nõ sta molto a basso la semenza, o resta scoperta, o l'acqua se la porta seco. E parimente necessario di sapere quanta misura di semenza conuiene a qualunque sorte di terra, & nel numero, & quantità della misura non si dà da questi dotti huomini che hanno scritto certa fermezza, ne sono fra loro concordi, & per questo danno tutti vna regola conforme al discorso naturale, & è secondo Crescentio proportionare la misura della semenza alla uirtù, & qualita del terreno, che nel terreno debole ha da essere la semenza piu rara, che in quel che ha mediocre sustantia, & uirtù, & in questo terreno mediocremente sustantioso ha da esser la semenza piu spessa, & nel terreno piu grasso, poi che ha mediocre sustanza, & uirtù, et in questo terreno mediocremente sustantioso ha da esser la semenza piu

spessa, & nella terra che è grassa poi che ha uirtù sofficiente, sia la semenza assai, pur che non sia gittata a montoni: ma bene sparsa, perche essendo cosi spessa l'una non affoghi l'altra nel nascere, ne per la spessa semenza si impedisca il produr de i figliuoli che getta dopo, & consideri bene che ogni cosa vuol la mediocrità, & in questo modo nongitterà a niuna sorte di terreno piu carico ne meno di quello, che potrà bonamente portare. ma nelle terre nuoue bisogna che sia la semenza piu rara, perche in essa produce piu gran radice, & nelle deboli radici poco, & ne i terreni casalini si ricerca piu semenza, maggiormente se è semenza tarda, & la semenza tarda ha comodità di radicar piu. Quanto alla sorte del grano, il gran bianco non si ha da seminar cosi spesso come il grano che tira in oro perche produce piu figliuoli, & perciò si ha da considerare la uirtù & forza del campo, & similmente la sorte della semenza per non errare, & bisogna anco che ciascun conosca di che qualità & di che esser sia la terra che possede, oltre altre necessita che si diranno per inanzi. Dice ancora Plinio che quando la semenza è gittata a buon'hora si deue gittarla piu spessa, & quando piu tarda piu rara. Ma Columella & Crescentio sentono il contrario, & dicono che quando la semenza è gittata a buon'hora deue esser rara, & quando tarda piu spessa. Vedo io poi che niuno assegna ragione con che conformi & fauorisca la sua openione, & però mi uo accostare a i piu pensando di far'il meglio. ricordomi con tutto ciò che Teofrasto dà & assegna vna buona ragione in conformatione di questo che dicono questi piu, che nel seminar'a buon'hora non si ha da gittar la semenza cosi spessa, perche allhora gitta maggior radice & molti germogli, & radici piu, ne si perde tanta semenza, & vuol che nel tardo seminar si butti la semenza piu spessa, perche allhora non concepisce cosi bene, & molta se ne affoga, & si perde per le molte acque & geli. Et sopra tutto ueda il buon lauorator che hauendo posta la sua diligenza & spesa in preparar la terra, che sia presente nel seminare, percio che è in cio la presentia necessaria piu che in ciascuno altro essercitio di campo, & questo è quel che tutti gli agricoltori di continouo auisano, & predicano, & sopra tutti gli altri Palladio dicendo che la presenza del Signore è augumento del lauoro, & Crescentio dice con la preseuza del Signor tutte le cose accrescono, per che altrimenti si trouaranno ingannati. Et per ciò diceua a questo proposito quel singolare huomo Magone Carthaginese, che colui che compra il campo ha da uender la casa, dando ad intendere la continoua diligenza che nell'arte del campo è necessario di usare, & per questa cagione il podere ch'è in vno alla città deue esser tenuto caro piu de gli altri. Dicono ancora esser bon seminare quando è il tempo asciutto,

Nota questo auiso molto necessario.

to, dico quando l'inuerno non è caricato d'acque, pur che ò sia piouuto ò la terra si possa seminare. Et è segno di buon'anno quando i ruscelli d'acqua non corrono fino a Gennaio non dico di vn dì, dui, o tre ma di un mese, & piu inanzi, & questo è quel che dice Virgilio, Humida Solstitia, & hiemes optate serenas, Agricolæ. è gran cosa l'inuerno temperatamente humido, & asciutto, & la state humida, & molle. Dice in oltre Virgilio che è segno di buon anno, qnando gli alberi delle amandole caricano bene di amandole, & sempre han da por mente i lauoratori se le terre che lauorano sogliono esser piouose, & humide, oueramente secche perche ui sono alcune regioni doue suol piouere assai altre doue pioue poco, altre doue mai, come in Thebe di Egitto, doue si ha come per miracolo il piouere secondo che dice Herodoto. Et dico questo perche se sono regioni humide & piouose, si seminino luoghi alti, & spiaggiosi, & se asciutte, seminino piani & valli, & se sono nebbiose, semininsi similmente luoghi alti, & se son communi, semininsi nell'vno & nell'altro.

Qual sorte di semenze si conuenga a ciascuna qualità di terreni. Cap. 7.

Colum. li. 2. cap. 9. Pal. lib. 1. cap. 6. Plin. lib. 7. cap. 7. Teof. li. 1. & 4. causarum, & li. 8. de la historia. Cresc. lib. 2. cap. 18.

QVanto al primo, ciascuno sà che sono molte sorti di semenze, & differente sorte di orzo, & della segala non sò ne trouarne, nè conosco piu di una sorte sola. E tutte queste sorte di grani non nascono vgualmente in vna qualità di terreno, perciò è necessario di appropriare a ciascun terreno la sua debita semenza. Del frumento son molte diuersità, & anco aduiene che è vn frumento in una regione che non è nell'altra, & non ui è pur conosciuto. Vi è vn frumento che ha il grano che tira in oro che è il miglior di tutti cosi in peso come in prouisione. ve ne è vn'altro che ha la punta dell'ariste nera che si accosta molto alla bontà di quel che tira in oro. Ve ne è poi un'altro bianco chiamato candido, ui è il marzolino. Quel che tira in oro cresce bene in terre piane, calde, & grasse, non humide ne ombrose, perciocheè egli di sua natura alquanto humido. non dico però che questa sorte di grano non nasca in altro terreno, ma dico che in queste tali si fa molto migliore, perche se questa sorte di grano si seminasse in terre molto fredde, hauendo bisogno di molta sustanza & caldo, la prima uolta che si seminasse nascerebbe molto cattiuo grano, & nella seconda pura segala. Quel da l'arista nera vuol parimente terre grasse, e molto buone, & se tali si trouassero montuose, & in costa ui si deue seminare, che assai meglio nasce quiui che nelle ualli, e pianure, perche pare che si nodrisca dell'aere, & gli è contrario molto il luogo ombroso, & humido.

humido. Il gran bianco chiamato candido in lingua Latina, sopporta meglio terre leggiere fredde ombrose, & humide, & meglio che il frumento che tira in oro, non intendo però di dire che faccia meglio quiui che in terre grasse, ma dico che meglio sopporta queste terre leggiere che non sopportaranno l'altre sorti di grano. Il frumento bianco è quello che ha la scorza molto grossa, & di molto coperto, & per questa cagione il gelo, & il freddo non lo puo cosi guastare come quel che tira in oro che l'ha molto sottile. Il frumento chiamato candido ouero bianco vuol terre piu fredde, & humide, & anco piu leggiere. Ma per general regola è che ogni sorte di grano nasce meglio in ciascuna terra che sia grassa & produce bonissimo grano, & pesante, che nelle terre leggiere, & per cioche il terreno è di diuerse qualità, sempre il lauoratore si fermi nella regola che si è detto, di appropriar le semenze ella proprietà del terreno secondo che lo potrà veder dalla esperienza. Oltre quel che si è detto del frumento bianco, è da dirsi ancor che molto gli conferisce il terreno acquoso, & humido, & di questa medesima specie è il gramo marzolino, ancora che il marzolino sia specie di grano appartato da gli altri grani, bianco, perche se quello che si semina nel principio della State si seminasse l'Autunno, dicono che senza dubbio veruno nascerebbe migliore, & di piu frutto, & sostanza. & vogliono i dotti agricoltori che la semenza del marzolino sia di frumento chiamato bianco, o candido, & non di quel che tira in oro per le ragioni dette di sopra, & anco perche quel che tira in oro si vuol seminar l'Autunno, & principio del verno, & per esso grano marzolino ha da esser la sua regione competente fredda piouosa, et di molta nebbia, & neue, accio che con questa frigidità possa resistere al caldo della State. Il proprio del seminarlo secondo la qualità delle regioni sia in paese caldo, il Gennaio, & in parte fredda, il Febraio. Palladio dice che il marzolino deue esser seminato in luoghi humidi, freddi, e neuosi, & doue sia la state humida in quanto si puo, perche in terreno caldo ò secco rade volte risponde bene, non seminandosi di Gennaio o Febraio al piu tardi, che senza dubbio questa è la migliore stagione, & tutti che ne scriuono sono concordi intendendo che sia calda pur che sia humida, perche questi auttori vsano questo vocabolo tepida, che ha in se humore come acqua che si caua l'inuerno i pozzi o fonti naturali, o come quella che è stata alquanto in vn vaso al fuoco. Et percio che sono certe terre che nõ sono ne calde ne fredde, ma con esser'umide sono alquanto temperate col caldo, si chiamano tepide, come sono terreni bassi fra monti, & valli. Hor in questi terreni cosi tepidi si deue seminare il marzolino nel mese di Gennaio, & in molto freddi di Febraio, & nel principio di Mar

zo pur che non passi l'equinottio che è il mezo di Marzo. Plinio vuole che le terre per il marzolino oltra le qualita sopradette debbano essere leggieri, & non forti ma fiacche & deboli, & con lui concorda Teofrasto dicendo che le terre che son grasse la state si seccano piu presto per il Sole che le deboli, & magre, se non hanno humidito, perciò che le terre grasse hanno bisogno di humido acciò che in esse ui possa nascer bene ogni pianta & se questa mancasse loro subito perirebbono quelle piante ò riceueriano molto danno, & perciò uedemo ne gli anni che sono le secche, meglio nascono i grani in terre leggieri, & deboli che in forti & grasse, perche non hanno bisogno di tanto humore. Dice ancora Teofrasto, che per far il marzolino poche radici, & picciole & pochi germogli, deue essere seminato spesso. è discordia fra Plinio, & Columella, percioche Columella dice come di sopra allegai, che la semenza marzolina non è semenza propria ma differentiata da gli altri frumenti, & Plin. dice che si inganna, & dice il uero, e questo basta quanto al frumento. Resta hora parlar del l'orzo. L'orzo, secondo che dice Crescentio, vuole esser seminato in terre grasse perche in esse fa buon grano & graue, purche le terre non sieno fangose, & piu tosto secche che humide, perche questo seme per hauer la canna tenera & debole, & hauer molta foglia se col molto grasso si gitta a terra non ha forza per rileuarsi come il frumento, & perche facilmente si putrefà gli uiene ad esser contrario il troppo humore. dell'altra banda sugge terreno ombroso, & doue suol esser molta nebbia, e molta rugiada che tutto gli è molto contrario per hauer il grano ignudo secondo che dice Teofrasto, & perciò è ben di seminarla in luoghi alti, & aerosi si perche quiui non è smisurato humore, & si anco per non ci cader tanta rugiada come cade ne i piani, & nelle ualli, & se pur ue ne è, l'aere lo distacca presto dalla spiga, percioche se la rugiada si scaldasse nella spiga con la forza del Sole ò con vn uento caldo che suol qualche uolta uenire, subito la spiga si scalda, & si secca. Et in questo che l'orzo uoglia terra leggiera & aerosa, & non humida sono tutti gli agricoltori contrarij a Crescentio, che dice che vuole terre grasse. però saranno d'accordo intendendo come la intendo io che sieno grasse pur che sieno asciutte, & non humide, perche non è dubbio che l'orzo riceue gran danno per il troppo humore. Vuole Crescentio anco che si semini nelle ualli, & Teofrasto dice che si debba seminare nell'alto per rispetto della nebia che è piu souente nelle valli, & piani che in luoghi alti, ma se le ualli foßero aerose, & non nebbiose, come son molte, io credo che si posa in ese seminare sicuramente, & questo si intenda dell'orzo che sia da seminar per grano, che dell'altro si ha da oßeruar altra regola, come si dirà piu oltre. Si ha da seminare

minare l'orzo in terreno che non sia fangoso, percioche in esso perisce secondo Columella, & in questo ha uantaggio il frumento, che se ben ui si seminasse, pur che non fosse eccessiuamente fangoso, & humido, col caldo che ha in se gli può resistere, & può piu facilmente vscire con la forza che ha in se. Sono due sorti di orzo, vna che ha dui ordini, & pare alla spiga simile al grano, & ha il grano piu pieno & pesato che l'altra, & Columella lo chiama Vistica, ò Galatica, ma non si crea cosi bene in terreni caldi come ne i freddi & humidi. Ve ne è vn'altra di quattro ordini, & vn'altra di sei ordini che Columella la chiama Caterina, & questa ricerca regioni piu calde. Crescentio dice che ogni sorte di biaua sopporta qualunque sorte di aere caldo ò freddo, con tutto cio è manifesto che in vn luogo si crea meglio che in vn'altro. Teofrasto dice che fa a basso molte radici, & perciò non si debba seminar molto spessa intendendo quando la semenza è gittata a buon'hora, che la tarda ricerca piu semenza, perche se ne perde come si à detto molta, & deuesi per seminarla apparecchiar la terra che sia ben molle, & ben arata, acciò possa gittar ben profonda la radice, & se nel campo, o terre che sieno da seminar sarà differēza cioè che ui sia piano, ualle, & monte, grassi, deboli, o mediocri, nel piu grasso seminisi il frumento, nel mediocre l'orzo, con conditione che habbia la terra le sopradette conditioni, & massimamente che non siano le terre ne humide ne sotto poste a nebbie. Dice Plinio che il meglior segnale che sia nell'orzo, e l'esser bianco, & quello è buono per seminare, perche mostra di non esser ne humido ne bagnato, & in oltre che sia graue, & habbia il grano pieno non tignato, & non humido, & sia di buono odore, percioche l'orzo che è humido & ha cattiuo odore rare uolte nasce, perche per la maggior parte è uano & corrotto. la segala vuol'esser seminata in terre temperate & sieno piu tosto alquanto piu calde che fredde, perche suol buttar fuore la spiga molto per tempo, & perciò molte uolte si gela. Et Teofrasto dice che perche suol fare la canna sottile si dee seminare in terre leggieri, & deboli, & questa è la cagione che si semina da i buoni agricoltori all'alto, non perche nasca, & si allieui meglio col freddo che col caldo. & perche la segala gitta molti figliuoli è necessario di seminarla raro eccetto se non fosse gittata in terra che fosse molto arenosa. Ricerca ancora di esser seminata di buon'hora, perche questa semenza è minuta, e fredda, & se si seminasse tardi sopraueuendo poi subito il freddo, acqua, neue, & gelo, prima si affogarebbe, & putrefarebbe che hauesse forza di resistere al freddo, ne nascere, ne radicare. Nel resto si ha da considerare il medesimo che nel frumento.

Del

Ma.xiii
Colum.li.
2.cap. 12.
li.12.ca.2.
Virg.lib.i.
Geor.
Plin.li.18.
c.17.& 20.
& 36.
Teof.li.4.
causarum.

Del tempo, & modo di sarchiare il seminato. Cap. 8.

IL sarchiar del grano è neceßario molto, perciò che si uiene ad estirpare la mala herba che cresce fra esso, & toglie usurpandosi quella sustanza et humore che in esso douria andare. ne solamente questa zizania, et male herba offende i grani, ma ancora le hortaglie, & anco gli alberi maggiori, & per questa cagione (si come ne i popoli bene gouernati si sogliono scacciare, & bandir i cattiui, ladri, & scandalosi, acciò non sieno i uirtuosi oppressi) cosi è necessario per tutte le uie in tutte le sorti di piante stirpare il dannoso, & cattiuo. & si come anco si bandisce fra il bestiame il rognoso, & infermo, cosi parimente è necessario ne i grani istirpare tutte quelle cattiue herbe che gli crescono allato, & che gli impediscono il crescere, & come si habbia da nettare col medesimo modo il bestiame, & le piante, lo diremo al suo luogo, ma per hora diremo del grano, biaua, & simile semenze, ancora che molti Agricoltori habbino detto che questa diligenza non sia necessaria, anzi che era dannosa perche si scuoprono le radici, & che molte uolte ueniuano tagliate, con tutto ciò la maggior parte uogliono che il sarchiare sia molto necessario, percioche se ciò non si facesse, & maggiormente ne gli anni grassi, il seminato fra la mala herba si affogarebbe, & è il uero, che ancora che non sia necessario di farlo in tutti i tempi, & luoghi, almeno non può esser se non utile, che benche in certi luoghi si possa far dimeno, perche si uede che nascono buoni grani, pure è cosa certa che col nettar la terra di herba ella si consola, si apre, & respira, et i grani pigliano meglio radice, & gettano piu germogli, & piu spighe, & maggiori, & piu piene. uiene il grano piu pieno, & piu graue, & piu netto dell'altre picciole semenze, & la paglia cresce piu soauemente, et è piu saporita per le bestie, in modo che al lauoratore è necessario di istirpar l'erba, è bẽ uero che questa diligẽza è piu necessaria ne i terreni grassi che ne gli altri, perche si sole piu uestir d'herba che nelle deboli, & ne gli anni grassi piu che ne i secchi, & sterili. Ma in niuna parte, & in niun tempo può se non giouare il ben fatto. Quanto al sarchiare concordano gli agricoltori, che il frumento non si habbia da nettare fin che non habbia quattro foglie, perche alhora ha radici sofficienti da assicurarsi dal pericolo della sarchietta, & ha poco ramo per non impedire di cauar l'herba. L'orzo e la biaua poi non si deue sarchiare fin tanto che habbia cinque foglie, & l'uno & l'altro si puo bene sarchiare dopo che ha fatto radice il cespuglio, pur che sia prima che faccia la canna, perche se fosse dopo che ha cominciato a gittar la cima per forza si posterebbe, & romperebbe

&

& tutto il cespuglio si perderia. Ha da eßer come dico fra queste due età & ne i giorni sereni secchi, & non ventosi, perche se fosse il vento tramontana trouerebbe le radici cosi tagliate, o alquanto tocche o discoperte, & le bruciarebbe, & perciò colui che sarchia deue auuertire di non toccar le radici del grano ne lo scoprire, ne ponga mente a far presto quanto a farlo con diligenza, & auuertenza, che il ben fatto ancora che sia poco è assai. ha parimente da farsi questo in tempo che nõ geli, percioche il gelo è molto contrario, & dannoso alle radici che restano scoperte, & si dè far questo sarchiare particolarmente nelle regioni calde, secondo Columella, prima che vengano i freddi grandi, che son nel Decembre poco prima, & nelle fredde vicino alla Primauera, che è sù il Febraro, pur che sia prima che gitti la cima, come scriue il medesimo Columella. Auerta anco l'agricoltore che se non hauesse tempo di istirpar tutte l'herbe, cerchi di istirpare almeno quelle che radicano molto, e fanno grosso cespuglio, & occupano molto terreno si come sono i cardi, le malue, l'oglio, cicorie, & selice, & simili, che queste sono quelle che principalmẽte nomina Virgilio, quãdo dice, Et amaris intima fibris, perche tutte fanno grã radici, & lieuino anco tutte quelle herbe che signoreggian molto, & spargono i rami, & sopra tutto auerta di nõ lasciar le papole, o papauaro, perche abbracciano molta terra, asciugano, brusciano & priuano di sustãtia la terra come dice il medesimo Virgilio, Vrunt letheo ꝑfusa papauera somno. L'orzo oltre di questo si ha da sarchiare quãdo fia la terra asciutta, perche maneggiãdosi molle si suelle dalla radice, & diuenta rognoso, come dice Columella, & il medesimo afferma Plinio. Et se il frumento o l'orzo sarà già con molta foglia deuendosi sarchiare, sempre habbia auertenza il lauoratore che non restin le foglie coperte, perche si putrefarebbe, & marcirebbe, ma se il tronco è picciolo di cinque o sei foglie, non riceue danno ancora che si cuopra tutto secondo Teofrasto. Vi è vn'altra maniera di sarchiare l'herba che Plinio la chiama Lirare, che in alcuni luoghi che si vsa, le genti se ne trouan bene, & è che quando il frumẽto ò orzo è ben radicato, & ha molte radici, se ui è herba minuta (che l'herbaccie grandi si sogliono suellere con le mani) darle vna aratura, & ha da esser al contrario di come si seminò, & quantunque paia che l'aratro vada a guastare il grano, per scoprir qualche radice di di esso nonè cosi, anzi gli rimuoue il terreno appresso, & fa che prenda piu forza la radice, & quanto la radice è maggiore, tanti piu germogli gitta, & piu spighe, & maggiori, & se con questo si perde vn cespuglio se ne migliorano cento. Ma questo modo di troncar l'herba non si conuione ad ogni sorte di terreno. non è cosi ben di farlo ne i terreni che sieno arenosi, percioche questi presto scuoprono le radici, &

la

la terra subito abbandona totalmente la radice se non è in terre grasse, & buone ancora che sieno leggiere, & sia in terre così grasse che paian seuo. Deue esser fatto in tempo humido, & nuuoloso, & che si speri pioggia allhora, & anco sarià buono se quando si arerà uenisse una pioggia minuta, & poca che paia vna nebbia, come Plinio dice, al contrario non de farsi in tempo chiaro, & uentoso, maggiormente se il uento fosse secco o freddo, ne in tempo che geli, ne che sia soperchio freddo, ma tempo humido & dolce. Come si deue sarchiare la segala non l'ho trouato scritto in alcuno de gli agricoltori, & perciò mi penso che non ne habbia bisogno, si perche ha bisogno di poca sostanza, come dissi di sopra, & perciò si semina in terre leggiere, & anco perche non produce herba, & se pur ne produce è poca, & non cresce molto, & la segala cresce presto alto, & presto auanza di altezza qualunque altra herba, & facilmente l'affoca, & perciò fa molte radici, & di esse nascono piu germogli: onde non lasciano crescersi appresso molta herba, & per questa cagione si semina rara. pur se auenisse che ne haueße mai bisogno non si puo errare di sarchiarla come il frumento, pur che si faccia a buon'hora. Et questo basti quanto allo estirpar l'herba che nuoce a grani. Adiuene qualche uolta che dal molto piouere la terra si è incretata & soprauenendo il Sole fa restar secca nella superficie ancora che di sotto resti humida, & essendo il seminato picciolino, & tenero, non puo crescere, & spuntar fuori per la durezza della terra, & à questo è molto utile di tornar ad ararlo vn'altra uolta al contrario, tagliando i primi solchi col coprir con la terra che si lieua l'altra terra, & con questo modo si uiene a intenerire la superficie della terra che era dura & deuesi far questo rimedio nel tempo humido, & nuuoloso che ui sia speranza di qualche picciola pioggia subito come ho detto di sopra nel l'vltimo modo del sarchiare. Vi è vn'altra diligenza per quando le seminate crescono fuor di modo subito per troppa grassezza fuor di tempo, & di stagione, onde auuiene che si guastano & corrompono. Et perciò dice Virgilio, che perciò è bene di farlo pascere. Alcuni sono che lo tagliano, perche dicono che le bestie lo calpestano troppo, & molte uolte lo suellono dalla radice & alcune bestie lo pascono troppo & altre poco, & parte non toccano, che col segarlo non si può errare, perche lo tagliano vgualmente, & doue ne è bisogno solamente. Ma Plinio & Teofrasto dicono che il grano che nasce dal grano, che in questo modo si sega in herba ancora che riesca bello, & grosso, con tutto ciò è uano per seminare, & che non risponde così bene, io non sò perche, & perciò io lo rimetto alla esperienza, ma io mi penso, che quando si habbia da seccare sia ben di seccarlo prima che faccia canna. In modo che tutti si concordano che se sarà

necessario per la molta grassezza che sia meglio pascerlo che segarlo, & anco dice Plinio nel medesimo capitolo, che quello che sia così pasciuto non crearà nella spiga uermicelli ne tarme, et simili brutezze, ne infermità che sogliono uenire, et nascere nelle spighe. Come si habbia poi da farlo pascere, in che età del grano, con che bestie, & per qual uia niuno di questi Auttori ne parla, ch'io habbia ueduto, ma accostandomi io in quanto possa alla ragion naturale, dirò quel che mi pare rimettendomi come nel resto totalmente alla correttione di chi ne sappia piu. Parmi che sia ben di farlo pascere dalle bestie grandi, come sono vacche, caualle, & asini, perche questi tali mangian le foglie, ne si abbassano con i denti fino alle radice, & caminano alquanto piu. non mi par che ui si debbano metter bestie ferrate, imperoche essendo graui, & saltando uengono a fondar la terra, & guastan il seminato oltre che essendo impastorate, & legate inanzi che si mutino lasciano molto sterco in vn sol luogo il quale per esser troppo uiene a roder il cespuglio del grano fino alla radice, & in quello modo in cambio di giouare nuoce, ma le peggior bestie per questo effetto son le uache, & buoi, percioche strappan molti cespugli, & è bene farlo pascer da porci che sieno famelici, facendogli di continouo caminare, acciò non stien molto dentro, perche se ui son lasciati dopo che son satolli, scherzano, & dannifican molto, & parimente douendosi far pascer da bestiame minuto si ha da far caminare, et non lasciar starlo fermo, acciò non mangino se non le cime, & è meglio che sia pasciuto in due o tre uolte così caminando che in vna, oltre che al medesimo bestiame è dannoso empirsi così in vn subito massimamente se son pecore, imperoche adiuene spesso che questo morono di troppo satollo piu che altra sorte di bestiame. Cerchisi di scacciar sempre le grue, oche domestice, & anitre grosse, perche oltre che il dente di esse è molto dannoso al seminato, che pascono con ferocità, & quando è picciolo lo strappano totalmente, le oche gittan vn sterco molto dannoso al seminato che quanto aggiunge (& aggiunge molto) tutto abbruscia, come se sopra ui si gittasse acqua bollita. Et è regola vniuersale che ogni sterco di vccelli d'acqua è molto dannoso a qualunche sorte di grano che sia in herbe, & hortaglie. Et ancora che io habbia nominate oche domestice maggiormente deono esser scacciate le saluatiche, imperoche queste vanno in uolta in grã quadriglia, & leggiermente uanno doue uogliono, che le domestice rade uolte si allontanano da casa. Si ha da far pascere qualunque sorte di grano in herba, prima che cominci a far canna ne a gittar cime, perche se dopo si facesse saria gran danno, & ha più bisogno di esser così pasciuto l'orzo che non è il grano, perche l'orzo è molto tenero, & si putresà presto, che il grano ha il fusto

& la canna piu dura. Et se colui che seminerà la terra, la potrà circonda re di siepe lo deue fare, perche al lauoratore sarà minore la spesa, & dop pio l'utile nel raccogliere, oltre che scuserà molto fastidio non potendo niuna sorte di bestie entrarui per dannigiarlo, per il grano è meglio fargli vno steccato di pali grossi, che se lo fa di spine uenirà più tosto a fare vn ridotto di conigli che vna siepe, i quali conigli fanno grandissimo dãno ne i seminati pascendogli cosi teneri che appena son nati. Fanno grandissimo danno ne i grani, & biade i passeri, ne ha tutto il mondo le piu male bestie per le spighe, & massimamente nuocono a gli orzi perche hauendo i gra nelli ignudi si metton nella spiga, & feriscono con l'ali, & cauatone vno ò duo grani che egli mangiano, fan cader gli altri per terra, cosi votano la spiga empiendo la terra, onde auuiene che qualche uolta si secca la pa glia senza grano, et vn lauorator pratico che se ne auuide fece seccar la pa glia, & arare la terra che era piena di granelli, & l'altro anno raccolse poi buona quantita d'orzo. per cagione di cosi mali vccelli è bene di semi nar l'orzo lunge da luoghi habitati, et in campi rasi doue non sieno alberi piante o macchie doue essi si riducono ancora che per paura de gli spari uieri non si mettono habitar molto lunge dalle habitationi delle persone. Fatta questa diligenza di guardarlo da gli animali, & uccelli non ha al tro in che si habbia da occupare il lauoratore quanto sia alle cose del gra no fino al raccolto.

Tempo del mietere, & tritare, & delle are, & granari, o pozzi. Cap. 9.

Col. lib. 2. cap. 21. li. 12. cap. 3. Cres. lib. 3 cap. 8. Varr. li. 1. cap. 1. Vinc. lib. 14. ca. 117. Plin. li. 18. cap. 30. Palad. lib. 1. cap. 35.

PArmi che sia bene di apparecchiar l'ara prima che incominciamo a mietere il grano, perche nel segarlo si venga portando le messe o mani poli all'ara per battere. Questa ara deue esser quanto più si puo uicino al la terra o casa del lauoratore, accio possa esser piu frequentemente uisita ta dal patrone, perciochè per fuoco o altri accidenti puo esser meglio soc corso il grano, che se è lontano. E bene ancora che l'ara sia uicina all'are d'altri uicini, perche nel battere, & tritare bisognandogli qualche aiuto possa il lauoratore esser soccorso da i uicini, ma non uogliono l'are esser si da presso l'vna all'altra che se auuenisse che si mettesse per mala sorte fuo co in vna si abbrusciassero tutte. Et deuesi auuertire con molta uigilanza che douendosi far luogo quiui uicino non si faccia se non quanto lontano si puo, & in luogo basso, & ben serrato accio il uento non lo portasse nell'ara. Deue esser l'ara in luogo alto aperto, & aeroso, & sottoposto al uento tramontana, che la state secondo Columella regna piu che gli altri, si per

ſi perche coloro che faticano nell'ara ſentono gran refrigerio, & reſpira mento con queſto aere, & uento contra il caldo della Eſtate che è tanto grande che con la fatica che ſi fa molti ſe ne muoion di caldo, oltre che è molto neceſſaria per uentilare, & ſeparare il grano dalla minuta paglia, & areſchie. Dice Creſcentio che ſi debba inquanto ſia poſſibile fuggir di far ara in luogo che ſia ſottopoſto al uento di ſirocco, ma queſto ſi inten da ſe la regione è humida come è in Italia, percioche queſto vento è molto humido, & fa preſto corrompere qualunque coſa di quelle che ſi han da guardare, & fa che il grano crea tarme. Ha da eſſer inoltre l'ara ben lon tana da uigne, & da orti, percioche la minuta paglia col uentilarla uola, & ſi pone ò ſopra la pampane delle uigne o ſopra l'ortaglie, e le fa ſeccare, facendo che il frutto ſi inuermeniſca, & è coſi nociua la paglia che cade ſopra l'herba ò frutti in queſto modo, quanto è utile, & profitteuole fatta letame, & poſta alle radici di eſſe. Ha da eſſer l'ara in luogo freddo & nõ humido, perche non è coſa che più conſerui lungo tempo il grano & biaua che il freddo ſenza humore, & ſia appartata da luoghi di cattiuo odore. Dice Varrone che debba eſſer rotonda, & nel mezzo alquanto piu alta, che ſia poco orlo a torno di eſſa perche auuenendo che ſi metta a pio uere poſſa l'acqua ſcorrergli intorno. ſi deue per buon tratto ſpazzare, & nettar bene acciò che nel tempo del uentilare cada la paglia in luogo netto doue ſi poſſa nettamente raccoglierla, & queſto è quanto al ſito del l'ara. Circa la fattura di eſſa ne ſono molte forme ſecondo lo apparecchio del luogo, ma la principal forma è ſe foſſe poſſibile di trouare commodi tà di farla ſopra qualche gran pietra ſpatioſa, & larga, ui ſi debba fare perche quiui ſi trita meglio, & con piu preſtezza per hauer il ſolo più duro, ne ui poſſono topi, ne ratti, ne formiche farui nidi ne eleuar l'ara, ol tre che il grano rieſce meglio uentilato, & battuto, piu netto ſenza pie tre o terra che ſuol eſſer ſempre nel grano, al che ſi deue auuertire molto, perche dice Columella che quanto il grano è piu netto tanto piu ſi conſer ua, oltre l'eſſer il netto piu ſan'a mãgiare. Vi è vn'altro modo di far l'ara che è farla con laſtrico ſcegliendoſi terra graſſa, & cretoſa, che la arenoſa ſi ſpezza & diuide piu preſto, & ſolleuandoſi ſi uien poi a meſchiar la terra col grano, il che è molto dannoſo. Meglio è di tritare quando fa gran Sole, perche alhora eſce fuori meglio il grano dalle ſpighe, & ſe quel che ſi ha da batter ſe inhumidiſce non ſi puo dopo ben tritare ne ſeparare il grano dalle ſpighe. Quanto al nutrire, & por il grano in cuſtodia, que ſto è uno eſſercitio nel qual biſogna vſar gran preſtezza, perche in que ſto conſiſte il goder le maggior fatiche dell'anno, & non è men perico lo che ſia nel ſeminare ò d'acque, & ſimili inopinati pericoli che acca

ſcano,

ſcano, che ſe il grano ſi bagna, & ſi guaſta, & putrefà, e piglia cattiuo odo re, in modo che non è ſaporoſo ne ſano, ne ſi puo cuſtodir molto tempo, & la paglia diuiene puzzolente, & le beſtie non uoglion mangiare, & man giandola gli cauſano molte infermitadi, in modo che cõuien di far preſto, che il metter tempo è dannoſo. L'orzo ſoccorre piu preſto alla neceſſità, percioche matura piu preſto, & per hauer il grano ignudo ſe è forte ſecco ſubito cade dalla ſpiga ſe è molto ſecca, & però è bene quando è gran Sole ſegarlo la mattina, & anco ſe luce la Luna è bene ſegarlo di notte come ſi fa in gran parte di Andaluſia, & dell'Africa, & è ben fatto perche la notte dà alquanto temperamento, & di humidità, & queſto è molto ne ceſſario per le regioni che ſono molto calde. Ma dicono gli agricoltori che dopo che ſi è metuto ſi debba laſciare ſtare i manipoli, & faſci in ter ra tre ò quattro dì perche dicon che ingraſſa il grano. Queſto non è al parer mio, che quando la ſecca ſpiga prende alquanto de l'humor della terra, ſi ingraſsa con la humidità che riceue, coſi della notte come della terra, & però ſi piega alquanto & inteneriſce, & ſe è per adoperarlo allo ra non ſe gli fa danno, ma ſe è per riſerbarlo per molto tempo ò per ſemi nare, non è coſi profitteuole perche ſi come diſſi diſopra la ſemenza deue eſſer dura, & ben ſecca. Et quanto al frumento non ſi ha da aſpettare che ſia troppo ſecco a mieterlo ancora che eſſo ſia piu ſicuro per hauer il fu ſto piu forte, & il grano piu ueſtito, & in eſſo ſi puo il medeſimo far che nell'orzo, maggiormente, perche uengono i caldi ſmiſurati, & giorni cani culari, & dice Columella, che auuiene pe'l troppo Sole che è in quel tẽpo, che il grano che è per mieterſi uiene a cadere dalla ſpiga, & far ſcemar molto il raccolto. Et Plinio dice, che quanto piu preſto ſi miete il grano dopo che è maturo, & ſecco, ſi ha piu pieno, & piu bello, & anco piu ga gliardo da durare, perche dopo l'eſſer ben fatto l'eccesſiuo Sole, & caldo lo guaſta, & corrompe togliendogli molta uirtù, & queſto è quel che i La tini chiamano Siderare, ch'è abbruſciarſi per la furia del Sole quando ſtà nel ſegno della canicula, che propriamente chiamano Sidus. Similmente lo guaſtano l'acque, onde tutti concordano che il mieter ſia piu toſto piu a buon'ora che troppo tardo, pur che ſia però maturo & ſecco, percioche altramẽte raccogliendoſi ſaria per creare tarme e ſimili bruttezze. Il tẽ po del mietere ha da eſſer meglio nel ſminuir della Luna, che nel creſcere, & anco meglio nel mancar del giorno, perche coſi facendo ſi conſerua me glio, & cõ manco bruttezza, come ſon di tarme, che ſi generano per humi dità. Del tritare ſi uſano due maniere, la prima è con baſtoni, & l'altra è con caualle, che è aſſai meglio doue ce n'è abbondãza, perche in breue tẽ po queſte tirano il grano dalle ſpighe ſminuzzando la paglia, e perche me glio

glio lauorino bisogna che sian legate insieme, & non alla gola, perche non si affoghino, & la piu destra caualla sia fatta la capitana in condurre, e far lauorar l'altre, e colui che le guida a torno ha da star in luogo eminente. Altri usano che vno monta a cauallo in quella che guida l'altre, ma è molto meglio di metter un legno in mezo che stia ben forte, alquale sia legata la guida con vna correggia, che uada ben a torno del legno, & in questo modo non accaderà che ui si fatichi persona alcuna, & nel guidar la potrà con le forche maneggiar la trita, appartãdo da i piedi delle caualle, quello che è ben trito, & calpestato, e mettergli l'altro sotto i piedi che sarà piu sano & intero. Nelle terre sottoposte molto alle pioggie, & doue si raccoglie poco grano si uiene battendo a poco a poco, ne si curan della paglia per le bestie per la abbondanza del fieno. Et dice Plinio che si ha da curar che sia la paglia ben tritata anco per rispetto delle bestie che meglio la mangino & massimamente i buoi, & dicono tutti questi auttori, che dopo l'hauer tritato, & conciato il grano nell'ara si debba lasciarlo qualche dì in essa, perche si raffreddi senza riporlo cosi scaldato ne i pozzi, ò doue si ha da cõseruare, percioche quel caldo causa corruttione, & il freddo gioua a conseruarlo, secondo che dice Palladio, e perche meglio si raffreddi, è bene di uenirlo palando per l'ara quando è aere, & vento fresco, ouero in tempo di notte, & se il montone è grande, è bene di diuiderlo in due ò tre parti, acciò meglio gli penetri il fresco, & questo basti quanto al tritare, & conciare.

Granari, & pozzi da conseruarui, & porui il grano. Cap. 10.

Varr. li. 1. cap. 51. Colum. li. 1. cap. 11. Cres. lib. 3. cap. 3. Teof. li 4. causarum.

I Pozzi, & conserue da grani si fanno di molte sorti. L'orzi et biaue simili, non uogliono esser rimessi in pozzi, eccetto se non fossero molto asciutti, & senza alcuna humidità, perche presto si corrompono in simili luochi se ui è qualche poco di humidità, perche prẽdono presto cattiuo odore, però se gli conuengono piu presto granari in luoghi alti, & aerosi. per il grano son diuerse sorti di granari, che alcuni si fanno in sale alte, aerose, asciutte, secche, fredde, lontane da stalle, & luoghi di male odore, che nõ sieno humide, & che habbiano picciole finestre uerso tramontana, perche secondo che dice Columella, & lo uedemo per esperienza, quella parte del cielo che sta a tramontana è molto fredda, & non humida anzi secca, & con queste due qualità il grano si conserua, & dura nel granaro gran tempo. Non ha da auere spiracolo alcuno uerso il mezodì, perche questo uento i là è caldo, & humido, che fa guastar molto presto il grano. I gra-

nari han da hauere le mura molto sane, & i tetti che non pioua, sia piu to sto edificio nuouo che vecchio, & sieno le muraglie senza fessura, forti, & ligie, & senza pertugi. Tutti gli agricoltori concordano che acciò che non nasca nel grano tarme deue farsi il solaro o pauese, con alpechino che non sia salato, secondo Columella, & che in esso solaro in luogo di pa glia si debba metter molte foglie di sambuco, & non sieno secche, perche sono molto amare, ma verdi, ne si potendo hauer quelle di sambuco pren dansi quelle dell'oliue, & bene ammassando, & impastando con alpechino, con esso si imbianchi le mura, & faccian pauese, & dopo che sarà asciutto lo tornino di nuouo a imbiancare col medesimo alpechino, acciò di esso in suppino bene i solari, & le muraglie. Dicono Plinio e Teofrasto che i gra nari non deono esser incalcinati, perciocbe la calce fa corromper alquāto il grano. Et io dico vorrei i miei granari ben solati di buoni mattoni ligij, & ben vniti, & che le parete fossero bene incollate acciò i rati non vi possano far tanto danno. Dice di piu Varrone, che è bene di borsare il grano con vna scopa di alpechino, ma io ho paura che non gli dia cattiuo sapore per mangiare, & anco se è per seminare farà danno con il suo vn tume. Dice Columella che non nasce la tarma nel grano che si maneggia spesso con pala, & molti lo maneggiano confondendolo insieme, pen sando che sia utile. perche egli dice che le tarme si crea nella superficie del montone, & che non cada al basso piu d'vn palmo, & se si maneggia, cosi tutto si viene a mescolarsi il sano col cattiuo, & magagnato, & si corrom pe tutto, & meglio sarebbe poi o venderlo, o farne farina, & dicono che è buono quando il grano è cosi infetto di tarme gittar fra esso foglie di lenti sco, che subito o fuggono o muoiono, & per questo medesimo è buono, & molto prouato metterui foglie, et festuchi di nebbij. dice Plinio che l'orzo non lo genera, & rendendo la ragione dice per hauer la scorza piu sottile che quella del grano, & a questo è aitato ancora per eßer di qualità fred do, & per questa ragione non gli creano la segala ne l'auena; & il grano per esser caldo è di sua natura piu sottoposto alla corruttione. Dice Plin. che doue non è aere non è tarme, & credo che sia la ragione, perche non ui puo uiuere, non potendo respirare, & per questa cagione fanno alcuni i granari o pozzi cosi serrati per il grano, che in niun modo puo in essi en trar aere, ma si empiono disopra per vn pertugio, e per cauarne il grano se gli fa da basso vn'altro bugio picciolo, & perche possa vscir ben tutto, si fa il pertugio da basso di sotto che tocchi la terra, & acciò l'aere non entri è bene di far il granaro in uolto, che oltre il conseruaruisi meglio è piu sicuro dal fuoco, ui si ha da metter paglia sotto, & all'intorno, acciò non poßa pigliar il cattiuo odore della terra il grano, ne si ha da scoprir mai,

mai, se non quando si haurà da cauar per adoperarlo, & afferma Varrone, che il grano che sia riposto con questa diligenza ne i pozzi si potrà conseruare cinquanta anni, & il miglio piu di cento. Et questi tali pozzi son buoni per fortezze, & luoghi che temono guerra o assedio di nemici. Et sopra tutto tengasi questo auiso, che niuno subito che si apre sia ardito di entrar dentro, se prima non essala alquanto l'odore cattiuo, che n'esce, perche è si pestifero che potrebbe far morire vno subitamente, però sia bene di lasciarlo prima alquanto cosi aperto, ouero calarui a basso vn sacco, & sia menato vn pezzo d'intorno in modo che faccia uento, perche tolga uia quel male odore, & niuno ui entri fin tanto che non si smorzi dentro vn lume, & non si raccenda. per conseruare è meglio il grano trasparente che il bianco, per esser piu forte di grano, & è meglio quello che è raccolto in luoghi alti, che ne i bassi, & quello del terreno che non ha hauuto letame che quello che l'ha hauuto, quello di terre secche meglio che quello di terre humide, & il raccolto, & riposto nel disminuir della Luna, meglio di quel che si raccoglie, & ripone nel crescer di essa. Questo ho detto per color che ha molto grano da riporre, che per noi altri che ne habbiamo poco, cosi ci basta vna buona tina, come vn buon pozzo, o vn buon granaro. Dice Palladio che il grano si conserua grandissimo tempo se dentro il pozzo si mette vn'herba che egli chiama coniza, laquale io non conosco, che è chiamata da altri occhio di bue, laquale sta sotto il grano quādo nasce, & molto inuiluppata con esso. In alcuni luoghi nō si possono conseruare i grani, & quanto a questo io mi rimetto alla esperienza, che gli dimostrerà ciascun terreno ò contrada, & qual sia la sorte del grano che non si conserua tanto, & io lodo a chi n'ha poco che lo macini, che meglio si conseruerà in farina nel tempo freddo, & posta in tinaccio, et vn poco di sal di sotto per letto, & questo dico per guardarlo, & conseruarlo. et non per far perciò pane piu delicato, & saporito, ilquale si fan meglio di farina fresca che di stantiua. Dicono, che se il pozzo sia ben serrato con sterco fresco di uacca, che ne ratti ne formiche l'annaseranno.

Proprietà del grano. Cap. II.

IL grano è di sua natura caldo, & humido, & mangiato cosi in grano crudo genera ne i corpi humani humori flematici, cattiui, & grossi. Il grano di frumento è piu conueniente al nodrimento delle genti che niuno altro pane per eser piu simile, & conueniente alla sua complessione. Il frumento di sua natura ingenera humori uiscosi, & però è ben di meschiarui del sale percioche ha proprieta di diseccare gli humori uiscosi superflui

Aui. lib. 2. Cresc. lib. 2. cap. 17. Isid. Pli. lib 18. ca. 6. 7. 25.

perflui, & groſſi, & di tagliare le uiſcoſità, ha uirtù di ſeccare, tagliare, nettare, & aprire, & di riſoluere, & cacciare le materie groſſe, & uiſcoſe, & anco le uentoſità ſecondo Auicenna, & perciò il pane ſenza ſale piu gioua a coloro che di continouo faticano che a quei che ſtanno in riposo, perche queſti hanno piu calore, & uirtù da digerire. Dice Creſcentio che ſe ſi laua bene il grano con acqua calda, & ſi cuoce con latte di amandole, & poi gittarui del mele o zuccaro, netta il polmone di humori groſſi, & uiſcoſi, & è nobile, et delicato cibo, et ſe ſi cuoce con uino, & acqua, & ſi pone ſopra le poppe delle donne che ui patiſcō durezza, per eſſer gli guagliato il latte lor fa gran giouamento. Riferiſce Santo Iſidoro che la farina del grano meſchiata con mele ſana le poſteme, et le petecchie della faccia, & meſchiata con mele, & ſogna di porco poſto nelle tette (come ſi è detto) riſolue, & toglie l'infiagione, o le tira preſto a maturatione, & ſana i nerui induriti, & gli aiuta a diſtenderſi ſe ſtan ritirati. Scriue Creſcentio, che cocendoſi il grano con latte è piu ſano che vna panata con amandole, & fa buon ſangue, ma che uſandoſi molto a mangiare genera pietra, & arena nella veſſica, & rognoni, per eſſer di natura uiſcoſo, & quanto piu zuccaro ſi mette con eſſo farà piu vtile, & men danno, che iu altro modo oppila il fegato, & induriſce la milza. Dice Plinio che a coloro che ſtan molto appaſſionati di gotta (nō dico gotta di cuore che è il mal caduco) ma la podagra, che dà nelle mani, & ne i piedi, che è ben di metter quel mēbro ch'è coſi appaſſionato nel montone del grano. Et dice anchora che a vno che ſia bruſciato dal gran freddo, che molto gli gioua olio di frumento cauato con ferro caldo, & che ſubito ſana, & dice che medeſimamente è buono per le lentigine, & crepature della faccia. Il grano bianco è buono per le perſone humide, & che ingroſſa come fanno i flemmatici, perche è ſecco, et aſciuga alquanto l'humor fuor di meſura, & è buono per coloro che patiſcano di catarro di eſſo ſi fa vn pan bianco, & bello ma perche ſia ſaporito vuole eſſer ben ammaſſato, & ben cotto ſimilmente ſe ne fa vn'altra confettione chiamata comunalmente Amidone che è ſingularmente gioueuole a tiſici, percioche ha uirtù di conſolidare le piaghe del petto, & vtile molto per coloro che ſputan ſangue, & ſi fa coſi. Biſogna pigliare il grano che ſia molto ben netto, & ſi ha da lauar molto bene in buona acqua piu volte, & ſi tenga in eſſa a mole mutata otto dì quattro o cinque uolte il giorno, dopo tratto dell'acqua ſi ha da gittare in vna talega di ſtoppa molto forte, & ben netta, & mettaſi a torculo donde ſi eſprima quel latte in vaſo limpido, & ben netto, poi ſi metta a ſeccare in certi ſchifi doue ſia ben diſteſo perche ſi aſciughi, & dice eſſer bene che quelli ſchifi ſieno prima vnti con vn poco di le

uadura

uadura fresca, & buona; ma io per meglio tenerei che nõ l'haueſſe, perche rieſce piu bianco, & anco penſo che duri piu. & ſe ſi condiſce con latte di amandole, & zuccaro è come bianco mangiare, & è cibo eccellente per ſani, & per infermi, & di buon nutrimento, & di facile digeſtione. Il frumento traſparente in oro è piu humido, & piu freddo che il bianco, & è buono per perſone coleriche, & aſciutte, perche queſti tali ſono alquanto ſecchi, & queſto grano per eſſer piu humido aiuta a rinfreſcar il calor della colera, & è miglior pan per la eſtate che per il verno, & per tempi humidi che per tempi ſecchi, & dicono che ſe ſi cuoce il grano di frumẽto, & ſi ponga doue ha morſicato il can guaſto che gioua molto, & gioua anco poſta ſopra i cicolini per maturargli. ſi mangia il grano cotto in acqua in molte parti ma è di mala digeſtione, & è molto graue, enfia il ventre, crea humori graſſi, & viſchioſi, & opilationi, & vermi, & crudezze ne gli inteſtini, & colici, & queſto tale è meglio per perſone che faticano, & fanno grande eſſercitio, & anco fa arena ne i rognoni, & pietre, & peggiore è poi mangiarlo crudo, & coſi cotto, & ordinato ſi emenda molto gittatoui ſale o mele o zuccaro, & parimente cotto ritiene il fluſſo di corpo. la pultiglia di farina di frumento, & maſſimamente di gran traſparente con olio roſato mollifica le poſteme, leuando il dolore, & maturandole, ſi cuocono la ſemola in aceto forte, & coſi caldo ſi metta ſopra la lepra la aſciuga, et cocendoſi la ſemola col ſugo di ruta, & ponendoſi ſopra le poppe delle donne che dopo il parto ſi ſono indurite le mollifica, & diſoppila, & queſto medeſimo empiaſtro dicono eſſer gioueuole contra le morſicature delle vipere, & altri animali veleNoſi, & contra il fluſſo di ventre mangiato crudo come ſi è detto è ventoſo, humido, & molto flemmatico, & dà dolore, & ventoſità nel ventre, & corrompe preſto, & cauſa infirmità di mala ſorte. il pan duro dà maggior notrimento, maſſimamente a gli humidi, & flematici, non è vẽtoſo, aſciuga, & ripoſa lo ſtomaco, ma è cattiuo per i melanconici.

Qualità dell'orzo. Cap. 12.

L'Orzo è di qualità fredda, & ſecca nel primo grado, & per queſto ſi dà a quei che hã febre ſanguigna continoua, è mondificatiuo, & ha virtù aſterſiua che è nettare le membra interiori, & l'acqua di orzo fa queſto medeſimo effetto, & tempera il caldo, & è cõtra l'infermità che naſcono per caldo, & per ſoprabondanza di ſangue. Coloro che hanno pano deuono cuocere l'orzo, & coſi caldo con eſſo empiaſtrare il luogo che ne è offeſo nettandolo molto. Quei che hanno poſteme o tinconi, o altre enfiagioni

Pli. lib. 22. cap. 25.

fiagione calde faccia cuocer orzo, & semola in acqua fin che diuenti molto spesso, & ue lo pongano sopra, & se non son posteme calde mescoliuisi pece che faccia come vn cerotto, & postouelo sopra è molto salutifero perche la podagra non corra a membri si ha da cuocere orzo con aceto & mescolarui pomi cotogni, & con esso impiastrisi il luogo doue corre la gotta. L'acqua di orzo è molto pettorale, & è utile per le infermità del petto, & cocendosi grani di finocchio in acqua d'orzo fa accrescer molto il latte alle danne che allattano, & l'acqua d'orzo se si usa molto fa danno allo stomaco che lo inhumidisce molto, & l'orzo cotto con meliloto, è molto gentile empiastro per la doglia di costa. Di orzo si fa orzata che meschiata con zuccaro è vno gentil cibo per coloro che hanno infirmità acute, & per gli ethici dell'orzo si fa vn pane che dà al corpo molto gentil nodrimento, e massimamente a colerici è di facile digestione, fa il sangue netto & buono. tutto questo è notato da Crescentio, & dice Plinio che coloro che usassero di mangiar pan d'orzo non sentirebbono mal de i piedi, onde si raccoglie che ha uirtù di restringere, & anco di rifrescare.

Proprietà & qualità della segala. Cap. 13.

Plin. li. 18. cap. 25.

LA segala è di sua natura fredda, humida, & piena di uiscosità, di essa si fa cattiuissimo pane, graue, humido & uiscoso, dannoso allo stomaco a chi non ui è molto usato, & vuol persone che facciano molto essercitio & fatica, & che habbiano calore grande nello stomaco, cosi non fa tanto male. Vuole il pane che si fa di essa molto sale, che oltre il dargli sapor lo fa men dannoso. è di gran bene che sia tenuto prima che si macini al Sole molto ardente ò metterlo in vn forno che sia molto caldo, acciò che si asciughi alquanto quella humida uescosità. Vuol come si disse di sopra esser semminato di buon'hora. La farina di esso ingrassa molto i buoi & i porci, & cotto è buono da ingrassar caualli, & mule, con conditione che non se gli ne dia molto alla uolta, & percioche è freddo è meglio per il tempo caldo che per il freddo. Dice Plinio che della farina di esso si farà una focaccia spessa, e cosi calda sia mangiata che è cosa molto sana per coloro che sputano il sangue, che conglutina, & consolida quelle piaghe donde uiene il sangue, & credo io che cosi farà dentro come fa di fuori, se mischian segala con farina di frumento bianco. Della farina della segala si fanno assai buone panate. perche per esser freddo conserua molto da corrottione, & questo basti di hauer detto delle proprietà de i grani.

Qualità

Qualità della paglia. Cap. 14.

E Necessario di parlare hormai alquanto della paglia poi che è vn cõtinouo sostentamento della maggior parte de gli animali di che noi ci preualemo, e seruimo. perche essi ci aiutano a leuar gran parte de i nostri trauagli. è ragione, & anco cosa necessaria che si proueda con ogni diligenza cercar il lor bisogno e cibo, perche se essi ci mancassero sariano forzati gli huomini di succedere nella fatica in loco di essi, & non solamente habbiamo da procurar di dargli da mangiare, ma procurare in quanto si puo che quel che se gli darà per cibo gli sia sano. Si ha usar diligenza che la paglia sia conseruata che non si ammolli, & bagnandosi asciughisi nell'ara & maneggisi con la pala accio che il Sole & l'aere la possã penetrare meglio, & si toglia uia la humidità & cosi uenirà a perdersi gran parte del male odore, che gli ha data l'acqua, che la paglia bagnata oltre che non la mangian bene le bestie, causano in essi molte infermità. Bisogna che si porti netta di poluere ne i pagliari. Dice Plinio che per esser fredda & fresca è meglio la state che l'inuerno. non mangiano le bestie molto uolentieri quella del grano per eßer piu aspra con tutto ciò è più forte, e di maggior sustanza. I buoi la mangiano meglio de gli altri animali pur che non sia però ben tritata, & meglio è quella del grano lucido che è piu soaue, & tenera che quella del frumento bianco ne di niuno altro grano. Dice Plinio che le bestie molte uolte non mangiano la paglia, percioche è mal conditionata, & stagionata, e dice che è bene di gittargli nell'ara acqua alquanto salata, & con essa borfarla mentre si uien riuoltando, perche il sale gli dà sapore, e la mangiano meglio come diremo piu oltre, & se cosi fia borfata con la salamora, non si metta nel pagliaro se prima non sia bene asciutta, ma poco ha da esser il sale nella paglia che hãno da mangiar le bestie di fatica, perche intenerisce gli animali che molto l'vsano, & al bestiame che non fa molto eßercitio se ne puo dar alquanto più. La paglia del frumento è meglio per l'inuerno che per la state, per esser ella asciuta, e calda. la paglia di segala è cattiua fredda, e di cattiua qualità, e causa molto dolor di corpo, e per questo non deono bere le bestie per un gran pezzo dopo l'hauerla mangiata, e meglio è che beuan prima. Et questo è quanto si ha da dir della paglia.

Natura & proprietà dell'auena. Cap. 15.

SI merauiglia Vincentio che in pochi libri autẽtici di medicina si troui fatta mentione dell'auena, essendo ella molto singolare, & vtile

nelle operationi medicinali, così mi marauiglio io de gli antichi agricol tori che non dicono in che terre, nè in che modo si habbia da seminare, ec cetto Crescentio, che dice il tempo del seminare, & le terre di che ha dibi sogno, ma tacque il modo del seminare. Hor è la Auena di due sorti, l'una è stretta, & rischiosa, che fa detta barba molto grande, lunga, e gras sa, & di questa non habbiamo noi da parlare al presente. ue ne è vn'altra piu domestica, che si semina come il grano, & l'orzo, che ha il grano piu bianco, & piu liscio. La Auena secondo Virgilio abbruscia la terra, e gli toglie molto la sua sostantia così dice anco Plinio, & Teofrasto referi sce, che per hauer molte radici, & assai profonde, e far molti germogli, ne aduiene questo disustantiar della terra, & perciò si deue lasciar riposar ben la terra, che hauerà prodotta un'anno. Et perche, come ho detto fa gran radici & profonde, si deue seminare alquanto rara. Deuesi semi nare in terre grasse, & molto sostantiose, ancora che patisca anco terre leggieri, come dice Crescentio, non ricerca luoghi alti, ma piani, & ualli, vuole piu tosto luoghi aerosi, & siti freddi, che caldi. Si semina quando si semina il frumento di Ottobre, o Nouembre. ma è molto piu al proposito di mezzo Febraro, & per alquanti dì di Marzo maggiormente se son ter re fredde, & humide, & in niun modo si deue seminare ne l'asprezza del l'inuerno, perche essendo essa di natura fredda, col troppo freddo si affoga & secca, & si guasta prima che nasca. Si ha da sarchiare in quel modo che si dice dell'orzo. non bisogna di farlo pascere, percioche presto gitta fuori forte barbe, e non è pericolo che per la troppa grassezza si guasti. Si deue hauer cura che non la mangi bestiame alcuno, perche essa è di sua natura molto tenera & molto saporita, & specialmente i germogli, & ci me, & quel bestiame che una uolta così in herba la mangia, non se ne sa poi distaccare. è ben uero che se si uedesse crescer oltra modo, & fuor di stagione, si puo far pascere prima che faccia il fusto, ma non perche ne habbia bisogno cresce presto, si semina nel tempo dell'orzo, & così si tri ta, & si pioue. E di sua natura (come si è detto) fredda, & secca, & per ciò si dà a quei che han febre continoua, come son gli Etici. Dice Vin centio che di essa si fa soauissimo pane, ma al giudicio mio è che sia piu sa no per coloro che han febre per esser freddo & rifrescate, che perche sia dolce per mangiare. La farina dell'auena ha proprietà di ammolire le infiagioni dure essendo impastata. L'auena è gentil cibo, uerde & secca, per le bestie, perche uerde dà molto sangue, & sostantia, & secca è piu uti le per il tempo secco & caldo come è la State, che per l'inuerno è troppo fredda è di facilissima digestione, e le bestie non si satiano mai di essa quã to fan con l'orzo, perche non è di tanta sostantia, ne dà tanta forza. La

 Francia

Francia, et la Germania tutta si preuaglion molto di essa per i caualli, et altre bestie. Fa, come ho detto profonda molto la radice, & perciò richiede terra molto bagnata, & che sia cauata molto sotto, & questo è quanto io ho trouato dell'Auena.

De i legumi, & prima de i ceci. Cap. 16.

SOn ben conosciuti in tutte le parti i ceci con i quali la terra si guasta, & di sustantia molto, si perche son di sua natura salati, & col sale sterilizzano molto la terra, & guastano, l'altro è che le radici leuan con se il grasso, & il miglior delle terra. Plinio, & tutti gli auttori agricoltori cō formano in questo (eccetto Columella che è di contrario parere) che dice che fra tutti legumi che guastin manco la terra sono i ceci. Io non sò se mai fosse la lettera corrotta, percioche è contra il douere questa sua oppinione, ne posso all'incontro pensare che in vn si eccellente auttore cadesse vna si fatta ignoranza, hauēdo di contrario parere Plinio, Palladio Teofrasto, & Crescentio. & chi non sa che il sale sterilizzi, & smagrisca la terra, legga il Salmo che dice, Posuit terram eorum fructiferam in salsuginem. & chi non uede per esperienza ancora che la terra che tien del salato è senza virtù, & senza herba sempre, ancora che sia salutifera, & buona per il bestiame? & di qua nasce che a vn ribello o traditore si dà per punitione di gittarli a terra la casa & farui sopra seminare del sale in segno di sterilità, acciò che in essa non possa mai piu nascer cosa ueruna secondo che dice Vincentio, & come si legge nel nono capitolo del libro de i Giudici, & lo uediamo far spesso a nostri tempi. Per leuar a questo legume parte di quel sapor salato si mette prima a molle vn giorno inanzi che si semini, si come dice Palladio, si perche perda quel sapore, & anco acciò nasca piu presto, & sieno piu grassi, & piu teneri, & cociui, & il medesimo auiso da Plinio. Virgilio dice che si debba metter a molle in Alpechino che nō sia salato, et se nello Alpechino si mette qualche pezzo di Salnitro prima, & che si tenga cosi a molle vna notte prima che si semini, che nasceranno i ceci maggiori piu teneri, et piu saporiti, et che nō ui nascerà uerme ne altra rogna alcuna, & questo dice di tutti i legumi, & lo cōferma Teofrasto; ne si trouādo Alpechino piglino Salnitro che supplira in defetto di esso, & dice anco Teofrasto che i legumi che siano cosi messi a molle si debbano seminar in terra asciutta, ma al mio parere, migliori, & piu presto nascerāno i terreni che sieno alquāto humidi, et se stesse per l'acqua o umidità la terra in pezzi ammassati, nō si rōpa che per esser teneri salta il ceppo, et perdesi la semēza, et il frutto. Dice il medesimo

Plin. li. 17. & 18. & c. 9. & 17. Cres. lib. 3. cap. 5. Psal. 106. Cōfitem. Vic. lib. 5. cap. 3. Palad. Marc. 3. Virg. li. 1. Geor. Teof. li. 2. & 4. causarum, & li. 4. de la historia. Arist. li. 2. de gener. Gal. de simplicib.

desimo in molti luoghi, che quando i Ceci sono già grandi che gli fa molto danno la pioggia, percioche l'acqua gli laua quel sale delle rame, & la porta alle radici, & gli fa nocumento, perche il cespuglio diuenta amaro, & si secca. Et cosi noi uediamo che si fa migliore questo legume il Maggio, & il Giugno. Ricerca piu tosto terra temperata, che la molto calda o molto fredda, & se si adacquano, secondo Crescentio, e meglio l'acqua corrente che quella che se gli dà a mano, perche quella non tocca i rami per le ragioni che si son dette, & anco le hortaglie son migliori lauate & irrigate per acqua corrente, ancora per altre cagioni. Comunalmente sopportan i ceci ogni sorte di terra pur che non sia molto debole ne stracca, come dice Teofrasto, ma assai migliori piu teneri, et piu saporiti nascono in terre grasse, & forte, & asciutte, pur che sieno terre leggiere, cioè che non sieno humide. Et in queste si deuono seminare nel fin dell' Autũno, et nelle terre humide di Marzo come mostra Palladio, o da mezo Febraio in sù. Si deuono seminar non molto spessi, perche possano ben stender i rãmi, & far maggior cespuglio, non ha bisogno di terre ingrassate con letame, eccetto se le tali terre non fossero eccessiuamente humide, o molto fiacche con conditione che nelle terre cosi fiacche, & leggiere sia messo il letame ben macro, & putrido. La semenza di questo legume, ha da esser grossa piana non arrugata ne tarmata, & il grano asciutto. Dice Columella, che queste piante riceuon gran danno se ui pioue quando stanno in fiorire, e questo non è rimedio che sia in poter della gente, perche solo Iddio puo impedire, & mandar l'acqua quando piacerà a lui, con tutto ciò possono i diligenti agricoltori bene riparare di non riceuer tanto danno, & è in questo modo. Teofrasto dice che la natura de i Ceci è di crescer presto, & che in breue tempo arriuano alla lor perfettione, & poi che gli è cosi se si seminano tardi per Marzo prima sarã passate l'acque di Aprile, & anco quelle di Maggio che essi incomincino a fiorire, cosi (nõ so se io mi dico bene) pare a me che si potrebbe soccorrere, che non si bagnassero tante uolte in fiore. Secondo che dice il medesimo Teofrasto non hanno bisogno d'acqua saluo per nascere, perche alleuarsi essi hanno uirtù sofficiente, & cosi poco si ha da sarchiare che non gli è necessario, eccetto quãdo essi sono molto piccioli, perche essi quasi affocã tutto l'erba, tutta uia gli sarà vtile, percioche la nettezza in ogni tempo, et in ogni cosa è vtile, è bene rimuouergli la terra fino alla radice, pur che non si tocchi essa. Dice Plinio che ha solamente bisogno che se gli lieui vna terra che si chiama Orebanca che ha proprietà dell' Edera, che è di andarsi attaccando riuoltandosi per molte uolte, & cosi la stringe che l'affoga. si ha per questo da seminare il cece lunge dalla strada, & di luoghi di passaggi o in luogo

luogo serrato, perche quando sono tenere non è niuno che passi se ben fosse frale, & digiuno che non ne pigli vn mazzo, pastori, & simili altri di campo gli fan molta guerra. Le donne se ui si intoppano, non è grandine che faccia si gran danno come esse gli fanno, perciò è necessario che sien seminati in luoghi ben serrati, o che sia in luoghi cosi nascosi, & remoti, che prima si intēda che sieno raccolti, che sappia niuno che sieno stati seminati, & anco i conigli, & lepri se se gli accostano gli rouinano molto quando sono i cespugli piccoli, per cagione del sapore del sale, & il medesimo fanno gli altri animali. Si hanno da raccogliere quādo sien bene stagionati, & secchi, & nel fine dello sminuire della Luna secondo che racconta Crescentio, & quando si cauano per portare all'ara bisogna che sieno inuolti in sacchi, perche molto leggiermente saltano dal coccio, & se ne perdon molti. Se la quantita è grande si deue tritar con bestie come habbiam detto del frumento, perche i bastoni spezzano i grani di essi. è necessario che similmente gli lascino sfogar'il caldo prima che sien messi ne i granari, e perche altrimenti riceuerian gran danno, guardisi bene ne i granari come il grano del frumento, ma assai meglio si conseruan in tine che habbia tenuto olio, & che sia stato in esso dello Alpechino, & questo si intenda per quel che si ha da mangiare, che quelli che si han da seminare non deono esser toccati con olio. La terra che ha fatti ceci deue riposar poi almeno vn'anno, perche resta molto dissipata, & se bisognasse pur di seminarla deuesi arar molto, & stabbiarla cō letame molto marcio & putrefatto. Ogni paglia è buona, per far letame da ingrassar le terre eccetto la paglia de i ceci per esser molto salata, & questo basti quanto al seminare, & conseruare. Le proprietà di essi sono molte, & singolari che per esplicarle, a pena basteria un libro, ma per non esser prolisso, & fastidioso ne addurrò alcune delle piu principali, e sono di tre sorte, che alcuni son bianchi, altri rossi, & altri neri. Et quanto al seminare, le altre cose che habbiamo detto di sopra si intenda tanto dell'vno quanto dell'altro, percioche nō è differenza dalla natura dell'vna dall'altra sorte. Son di natura calidi, & humidi, & accrescono sangue, & colera, & sono di gran sostanza, & nodrimento, & per esser cosi calidi, & humidi, & anco, perche gonfiano per esser ventosi, si danno in molti luoghi per fortificar il coito, & generatione. Il brodo di essi accresce il latte, muoue l'orina, prouoca il menstruo delle donne quando è ritenuto, & questo, perche ha virtù di aprire, netta molto i rognoni dell'arena, & rompe la pietra della uescica, ma se queste membre hauessero qualche piaga farebbono danno per la mordicatione del sale che hanno in essi, secondo Plinio, & Crescentio. se il corpo fosse marcioso, o lentiginoso scaldati con l'acqua

tepida

tepida guariscon lauandolo. Tutte queste proprietadi hanno queste tre sorti di ceci, ma assai piu perfettamente i rossi & neri, eccetto che in accrescer il latte, & il seme della generatione son migliori i bianchi per esser piu humidi. Il brodo di essi schiarisce la uoce, netta il polmone, & per questo si fanno siropi ò beuande della farina di essi, & se si usa molto il brodo di essi dissoluonsi le durezze, & le opilationi della milza, fegato, & fele, & sana il male caduco, come dice Plinio, percioche quelle infermità procedono molto da humor malenconico, & i ceci generano colera, & la generatione & augumento dell'uno è corruttione, & diminutione dell'altro, come dice Aristotile, & percioche le oppilationi del fegato, & milza nascono da mancamento di calore, & per abbondar certi humori grossi & uiscosi, questi son calidi, & per cagion del sale son parimenti apritiui, & perciò hanno uirtù di risoluere, di tagliar, & risoluer quelle uiscosità, & sono molto apritiui, & atti a prouocar l'orina come dice Galeno. Il brodo è meglio che il grano, perche nel brodo & cotture di esso, esso si spoglia di tutte le sue qualità buone & uirtù medicinali, secondo che testifica Hippocrate, & perciò è il parer mio che cocendosi per preualersi del brodo, che si debba lauar ben prima, & dopo si debba metter nella medesima acqua doue si ha da cuocere, & non si deue cuocer in altra, perche nell'acqua che si ammollano, resta la maggior parte della uirtù di esso. Il brodo perche prnuoca orina è buono per coloro che hanno la iteritia, ò morbo regie, perche gli fa purgar per la orina, & anco dice che gitta fuori i uermi, & il cece cioè il grano di esso enfia, & non da anco nodrimento al corpo per esser di natura terrestre, & graue. Ha molte altre uirtù lequali lascio io di dire, accio nõ paia che io pigli piu tosto assonto di trattar di medicina che della agricoltura. Si usa in molte parti farne farina, come dice Galeno, & quella farina si cuoce con latte, & cosi sono buoni a mangiare, & quando son uerdi si fa di essi buona cucina, & se si indurìscono non gonfiano tanto, ma son di dura digestione. Dice Dioscoride che cocendosi il cece & orzo che sia molto netto & purgato, mescolandosi insieme col mele, che sana la marcia, & la rogna, & le lentigini, & le piaghe della testa che gittano, & i cancari, mettendole sopra come empiastro.

Qualità della faua. Cap. 17.

Le faue sono di diuerse sorti, che certe son di sua natura grandi, altre picciole, & altre strette, altre bianche, ma quantunque sia fra esse questa differenza, tutte però ricercano vno istesso lauoreccio. Si alleuano tutte

tutte in paeſi et aeri caldi et freddi, ma ſecondo che dice Teofraſto quelle che ſon ſeminate in luoghi freddi non ſono molto cociue dopò che ſono ſecche, onde ſono meglio quelle che naſcono in paeſi caldi o temperati. Vogliono terre graſſe ſuſtantioſe, & ſugoſe che ſono in queſti luoghi graſſe di grano, di ſcorza ſottile, & molto tenere coſi verdi come ſecche, ſono molto ſingolari per eſſer le terre nuoue, & nelle terre che ſono graſſe ui naſcono mediocremente, & ſeminandoſi in paeſi deboli, & terre fiacche rieſcono molto menute, & dure, & ſe non ſi poſſono hauer le terre migliori, è neceſſario che ſieno molto alletamate, e di letame ben macero, imperò che il letame è quello che ſuppliſce al diffetto delle terre arenoſe, & fiacche, & eſſi riceuono molto bene il letame. Vero è che il letame fa molte volte creare pidocchi, & zecche che ſi mangiano per diſotto l'hortaglie, & faue. Son molto migliori i campi da ſeminarle in valli, che in niuno altro luogo per hauer quiui maggior ſoſtanza, et virtù il terreno in piano alquanto humido, dico però terreno ſoſtantioſo, & non ſecco, che errano coloro che la ſeminano in luoghi alti, & poggi, & ſe quiui nõ foſſe eceſſiua la bontà della terra, ma le ualli biſogna che ſieno aeroſe, & aperte, perche ſe foſſero molto affocate, & ſerrate, la faua genera molti pidocchi con che ſi conſuma, & rode, non uuole terreni doue ſieno molte nebbie, perche ſi annebbiano, & inuerminiſcono. Vogliono piu toſto eſſer ſeminate in terreni che ſieno alquanto molli, & humidi, che ſecchi, et non ſi deuono ſeminare in terreno che ſi geli, & perciò non ricercano ombra. I tempi del ſuo ſeminare ſono dui, e innanzi che entri l'inuerno, che e di Ottobre, o Nouembre, o dopo mezzo Gennaio, & per tutto Febraio. Dice Teofraſto, che per eſſer in ſomma bontà deuono ſeminarſi buon'hora, accioche habbia ben radicato prima che entri la rigidezza dell'inuerno, & uogliono la ſemẽza preſta, perche non è legume che tãto tardi a naſcer come queſto, & ſe vien molto gelo prima che naſcano, riceuon molto danno & ſe ſono terre frigide ſi poſſono ſeminare fino al fine di Febraio, acciò ſieno tardi, ancora che ſecondo Creſcentio poche volte a queſte coſi tardiue ſuccede bene, & egli dice dopo il Decembre. Queſto intenderei io ſe ſono le terre calde, & ſecche, ma ſia come ſi uoglia quelle ſono ſeminate a buon'hora ne riportaranno il uantaggio. Il modo del ſeminarle, è queſto. Deue eſſer prima la terra molto bene arata, in alcuni luoghi ſi ſeminano ſpargendoſi come il frumento, ma non è bene ne ſanno quel che ſi faccino. E meglio far cõ un ſolco che ſia cupo quanto ſieno cinque o ſei dita, & appartato l'vno dall'altro almeno un piede, & quando piu un piede, & mezzo, et ſia fra la uia due buoni piedi, per donde poſſano ire al ſarchiare o riuoltar la terra, o per raccorglierla al ſuo tempo ſenza hauerla a calpeſtare,

re, & è bene che le fosse vadano dritte come i tramiti delle uigne, & in ciascuna di queste picciole fosse gittino tre, o quattro grani separati l'un dal l'altro quattro o cinque dita, perche le faue gittano molti occhi, & se dia luogo che tutte poßano crescere, è bene, secondo che dicono gli agricoltori, che acciò riescano buone, grandi, tenere, e cociue, che prima che si seminino se gli usi quella diligenza dello Alpechino, che io dissi che si douesse fare ne i ceci, & si deue fare, perche gli è molto utile, almeno nõ si seminino senza tenersi prima a molle fin che si inteneriscono, et comincino a gittar il germoglio, perche nasceranno piu presto, principalmẽte se fiano seminate doue non si habbian da inacquare. Sieno conseruate assai nelle sue teghe fin tanto che si han de seminare, & seminisi ciascuna tega nella sua picciola fossetta cosi intera, che dicono che par che si conseruan meglio l'vna per l'altra, come sorelle per hauere a nascere, ma a me non par bene, imperoche qualunque semenza ha da esser scelta, che sia il grano di esso il piu netto, & il meglio granato, & se ui si semina la tega, qualche grano viene a riuscire grosso, & altri non tali, ma che sempre dopo l'eßer nettati sceglinsi i piu grossi. Questo si intenda, che si scegliano di quei che son nati prima, che fiorendo questa pianta molte volte, & dando alcuni frutti per tempo, & altri tardi, meglio concordaranno quei che son noti in vn medesimo tempo, et anco si deue far scelta di quella semẽza di quella faua che nacque prima dall'altra, perche è molto migliore, dico quella del primo fiore, che quella del secondo, & il secondo miglior che il terzo, che le prime sono piu granate, & l'vltime sono come refiuto di tutte, cattiue per la semenza, ma buone da mangiare. Habbia la semenza della faua le medesime conditioni che han quelle de i ceci. non ha bisogno la terra doue si semina di irrigarsi, eccetto se non fosse in terreno molto secco, & per hauerla a seminare in luogo che non si adacqui, sia la semenza di secco, & per doue si ha da acquare puo eßer la semenza o di secco, o di grasso qual vorran piu tosto. Si ha da seminare in Luna piena, & ben crescente, come dice il Crescentio, & quando fia alta di quatro dita si ha da nettare, & sarchiare, & non sia prima. Et quanto piu si netta, & sarchierà, piu darà frutto abbondante, & grasso, & la scorza piu sottile, & anco la scorza sarà piu sottile di q̃lla che fia seminata, et il sarchiare si ha da fare in giorni asciutti, & auuertire di non guastar il cespuglio della faua. Dicono Teofrasto, & Plinio, che a tutte le piante è dannosa la pioggia, quando sono in fiore, & alla faua è solamente gioueuole, ma dice bene che le è dannosa nell'vscir che fa di fiori, perche scalda il nascere della tega. Deue eßer molto custodito il campo delle faue quando son verdi, perche allhora è il tempo che non si trouano i fanciulli mai in casa, che tutti

se

se ne uanno uagabondi mangiandone col sale in un campo, et in un'altro. si ha da raccogliere quando sian ben secche, & nello scemar della Luna, e si ha da nettare, & conseruare in quel medesimo modo che si è detto de i ceci, & conuiene che prima che si rimettano sieno molto ben raffreddate, che così facendo non saranno mangiate da uermi ne da altre tarme. Se si seminerà in terra che ha da produr frumento, & quando sarà nel fiore si gittin per terra, & si ararà, perche si putrefaccia. dicono gli agricoltori che è molto gentil maniera per ingrassar le terre. il medesimo effetto fa la paglia di essa, ancora che non così perfettamente. Le faue uerdi son fredde & generano humori grossi, causano dolor di testa, & uentosità, & enfiano molto, & fanno cattiuo fiato. le secche hanno la medesima proprietade, & son di cattiua digestione, & genera cattiuo sangue, & chi le usano di mangiare senton causarsi un dolore grandissimo, & causansegli gran febri putride, & fanno sognar sogni spauenteuoli. L'acqua in che son state cotte laua, & netta bene il corpo, & toglie uia le lentigini, & se la beuono netta i polmoni, & se al cuocere ui si mischiano herba buona, o comino, o origano perdon gran parte della uentosità, ingrassano molto così in pane come in farina, o sfarrate, in modo che nella Lombardia doue i cõtadini ne mangiano molto in luogo di pane, quando uno è molto grasso, ò habbia la pancia enfiata se gli dice per motto, costui ha mangiato la faua & con la farina di essa quando sono i buoi magri si ingrassano in quindici giorni per uccidergli, & se gli dà con fieno o paglia, o sia intera ò sia spezzata. Dicono che se della scorza di essa si fa empiastro, & si metta alle parte basse delle creature che non gli nasceranno peli, e che il medesimo effetto sarà di fargli cadere a chi l'harà, & postasi sopra la testa delle creature impedisce l'humore che cade a gli occhi, & se la faua sia diuisa pe'l mezo, & posta in alcuna ferita che gitti sangue lo ristagnerà, e posta in questo medesimo modo sopra una morsicatura di cane, o di altro animale uelenoso gioua molto, & dicono che è pettorale la farina di essa, e cotta gioua molto alla tosse cotta con agli, & gioua anco molto alla uoce, & per questo è profitteuole molto se si usa spesso, che fa gran giouamento alla canna che ua all'organo della uoce, & ha molte altre proprietà, lequali quasi posson ridurre a queste che ho detto.

Proprietà delle Lenticchie. Cap. 18.

LA lenticchia si ha da seminar in terre fiacche, & leggieri, & se si ha da seminar in terre grasse, cerchinsi che sieno asciutte, & non con humore, percioche con l'humore crescon fuor di tempo subito, & si corrompono

Columell. li.2.ca.20. Pa.uin.ca. 23.

rompono fuor di modo, però fuggasi di seminarle in luoghi grassi, & ripo
sate, che generano troppo herba. Ne i luoghi freddosi nascono piu gra
nate, che in luoghi caldi. Son due stagioni del suo seminare, o di No
uembre per terreni asciutti, & caldi, o di Febraio, & Marzo per terreni
humidi, & freddi, in quel modo che si semina il frumento Merzolo. Si
seminino sempre nel crescimento della Luna, et dicono esser tempo piu con
gruo alli dodici della Luna, & nasceran piu presto. & piu grasse, se quat
tro o cinque giorni prima che si seminino sieno tenute inuolte in letame
asciutto, & secco, & passati questi giorni si seminino poi. Deuono esser
seminate molto rare, & fia anco bene che uadano per ordine come si disse
delle faue, & ancora che non habbia molto gran bisogno di sarchiarle, per
che presto saliscono alte, & affogano esse istesse tutta l'herba, tutta via
gli è vtile. Si raccolgano nel mese di Giugno, & sogliono fargli gran dan
no certi piccioli uermi o tarme, & dicono esser buono per ciò questo rime
dio. Subitamente che fiano nettate, & concie, gittasi in vna caldara d'ac
qua, & quelle che nettaranno, son uane per la semenza però siano mes
se da parte, & l'altre sieno asciugate al Sole, et pigliasi vna radice di vn'
herba che Columella chiama Silfio, dicono che è Assa fetida, & macinisi
in vn mortaio, et gittiuisi aceto, et con questo si bagni ben le lenticchia cō
vno Isopo, et asciughisi poi al Sole, & dopo l'esser bene asciutte, e raffred
date, mettansi in uasi che habbino tenuto olio che al tempo che si barāno
da operare si trouerā sane, & intiere. Si possano parimēti conseruare in
granari se è molto la quantità, & dicono che si conserua anco molto bene
in cenere. Delle lenticchie son le migliori le maggiori, et quelle che beono
piu acqua nel cuocersi, & quelle che son piu larghe, & bianche, & gittate
nell'acqua non restano nere. La lenticchia è fredda, & secca, dà grosso no
drimento, & è di mala digestione, genera sangue malinconico, & son mol
to cattiue, a coloro che hanno il mal caduco o perlesia, & anco per
tutti coloro che hauessero posteme di mala sorte, che procedon da colore
nero che è malinconia, causa dolor di testa, & se si usano molto fanne so
gnar sogni molti confusi, et spauenteuoli, fanno uentosità, son molto terre
stri, & il caldo di esse, è quello che gioua non sieno tanto dannose. accor
tano la uista, enfiano lo stomaco, restringono il uentre maggiormente cocē
dosi in acqua pioueggiana, et per questo effetto deuono esser molto ben cot
te, coloro che hanno le uarici che sono vene grosse nelle gambe, se pesta
no, & pongono sopra le infiagioni le disenfiano et risoluono, et chi l' vserà
molto di mangiare perderà gran parte dell'empito dell'ira, & la ragione,
perche questa sminuisce molto il sangue, & la colera, & accresce la melā
conia, & i colerici, & sanguigni di natura soao molto furiosi, et subitani

& per

& per esser questa contraria, gli mitigan molto, & perche hanno questa proprietà contra l'abbondãza del sangue è migliore il brodo a coloro che hanno infirmità che pecchino in sangue, et perciò si danno a quei che hanno dolor di costa, & altre infermità simili son dannoso a i quartanarij, & l'herba di esse quando son uerdi pesta, & messa sopra il luogo che gitti sangue lo ristagna.

Della qualità, & proprietà de i Lupini.

E Da sapere che per due cagioni si seminano i Lupini, o per alletamar la terra doue si ha da seminar frumento, o per uigne, o per raccogliere il suo frutto, & con questo si uengono meglio, & con meno spesa a ingrassar le terre uignate, che col stabbio o letame, che non apporta sapor alcun cattiuo al uino, come apporta con altro letame, & chi uuol far questo lo deue seminar nel raccoglier dell'vua, & tornarlo ad arare quando uorra dar fuori la radice, ma questo è meglio per le uigne che stanno in alberi ò poste in alto, per le basse, quando son seminati per letame si deono seminare spessi. se si vuole con essi stabbiar le terre per frumento deonsi seminare piu a buon'hora, & gittarsi à terra quando sono in fiore, o nel mese di Maggio, & anco dopo l'essersi raccolto il frutto, possono ben tornar ad arar la paglia, che similmente daran sostanza alla terra, ma non tanta quanta quando son uerdi. se si seminano per cagione del grano, quãto piu sia per tempo il seminargli tanto fia meglio. Et in oltre, secondo Teofrasto, & Columella, & anco tutti gli altri Agricoltori nel finir del raccogliere, si han da seminare, et il tal seminare fia assai meglio, che tardando, che per essergli il freddo molto contrario, & esser alquanto cresciuti si deon seminare prima che soprauengono i gran freddi, & l'acque dell'inuerno. Vogliono piu tosto aere caldo, che freddo. Son miglior ne i terreni fiacchi, & leggieri, & arenosi, che nelle grasse, & gagliarde. non soportano terreni cretosi, ne gessosi, uogliono terreni asciutti, & quando son per seminarui grano, uadansi seminando alquanto rari, perche pigliano ben radice, non ricercã terra molto lauorata, che come dice Teofrasto nelle molto lauorate non riescono buoni, & al seminar nõ si copran molto di terra. Par che a questa sementuccia il bene faccia male, tanto che fin dal dì che si semina fin che si va a raccoglierlo, non ha bisogno di esser ueduti, & guardati, che per esser cosi amari non gli mangian bestia alcuna, come Teofrasto scriue, però è ben di seminargli uicino alle uie publiche, & anco saria buono di far di essi vna ghirlãda a gli altri seminati, che nõ li toccheranno i uiandanti, ne putti, ne dõne grauide, non ha bisogno di es-

Cresc. li. 3 cap. 16. Columell. li. 2. ca. 10. Plin. lib. 7. cap. 10. 11 li. 22. c. 25. Teof. lib. 17. histor.

ser sarchiati, perche essi suffocano l'herba, & non han piu che vna radice. Non si deuono raccogliere se non quando ha piouuto, o fatta qualche humidità, perche se si cogliono secchi, saltano i grani della tega, & se ne perdon molti. uero è che colti è necessario che sien ben asciugati nell'ara, et si deuon riporre in luoghi molto asciutti, & è ben che in essi luoghi ci dia il fumo che gli conserua molto, che non si corrompano, perche se stanno in qualche luogo humido, ui si crean dentro certi uermicelli, & col roder al quanto di quel di dentro, non ual niente per seminargli. Questi o pesti, o cotti son di buon nodrimento per i buoi nel tempo dell'Inuerno, & anco ne gli anni di carestia per gli huomini, doue sia mācamēto di altro pane. Questi fioriscon tre uolte ma la prima semenza è la migliore. Son di si forte natura che ancora che si seminano, & se gli ponga vna grā pietra sopra uscirā fuore, & nasceranno assai bene, & sou si uiui che ancora che cadano in luogo donde non arriuino alla terra, o fra cardi o foglie, o altra cosa, piglia tanto campo la radice di essi, fin che la ponga in terra. per mangiare bisogna che sieno messi a molle in acqua calda, & rimutarsegli spesso fin che diuentano dolci, & il medesimo fanno in altre acque, & molto meglio in acqua corrente. Son caldi & secchi. Vi sono de i saluatici, et de i domestici, alcuni piu amari, & questi son piu medicinali, che quei che son piu dolci. La farina di essi impastata con mele, & posta nello stomaco è buona contra uermi, et ha maggior forza mettendouisi a digiuno. L'acqua in che sono cotti, maggiormente se e pioueggiana, lieua il panno della carne, & il medesimo effetto farà l'acqua doue son stati a molle, & maggiormente essendo stata mutata. A chi gli mangia genera humori grossi, ma chi gli vsa di mangiare molto, dan buon colore al uiso. Fatto empiastro d'essi, & posti sopra il carboncello l'apre, & cotto con aceto rimedia molto al segno delle ferite. Mangiando la radice in acqua, & beuendola fa orinare, et gittar la pietra. Cotti in Alpechino guariscon la rogna di tutti gli animali, vngendosene, se con l'acqua doue son stati a molle sien bagnate le cimici o formiche, tutte le uccideranno.

Natura, & qualità della Vecchia. Cap. 20.

Col. li. 12. Teo. lib. 2. hist. Pa. enero. cap. 8. Feb. ca. 7.

LA Vecchia si alleua meglio in luoghi alquāto freddi, che molto caldi, richiede terreni secchi, & asciutti, & non grassi. Il tempo piu congruo del seminarla è il Gennaio, & dopo questo il mese di Febraio, ma non tanto, di Marzo riesce male, & perciò non si dee seminare allhora. Ne i terreni molto asciutti si puo seminare inanzi l'Inuerno, ma è assai migliore quella che si semina nel fin dell'Inuerno, piu saporita, & di

miglior digestione, & uirtù, secondo Teofrasto. si deue seminare in terreni ben lauorati, et alquanto rari, perche ogni legume di sua natura in generale vuole esser seminato raro. Quella che si semina di Marzo fa gran male al bestiame, si come dice Palladio, & Vicentio, secca ingrassa molto il bestiame di poca età, maggiormente le uacche. E buon cibo per l'Inuerno in farina, & in grano, & messa a molle è buona per i buoi, & mescolata in farina di segala. Da gran latte al bestiame nato di fresco, ma alle bestie pregne non si dia, che le fa parturire con maggior trauaglio, & pericolo, & come scriue Aristotele è ventosa se si vsa mangiar intera, & a digiuno, disenfia la milza, la pasta di essa lieua le macchie del corpo. La sua farina posta sopra le piaghe non le lascia crescere. Impastata la farina di essa con vino, & ponendosi sopra carboncelli, gli apre.

Del miglio. Cap. 21.

SI ha da saper che il miglio secondo Crescentio è di due sorti, l'vno è quel che tarda a nascer tre mesi, & l'altro che nasce subito, & si raccoglie da li quarãta dì dopo che è seminato. L'vno et l'altro ricercano piu tosto terreni freddi che caldi, et il miglio è di questa qualità, et però ricerca terreni freddi, maggiormẽte doue sia da inacquare, che l'acqua supplisce per la terra fredda, o la terra fredda per l'acqua. In ogni sorte di terra si fa buono, sia grassa, o leggiera, et debola, arenosa, eccetto non fosse cretosa o gessosa. E molto buono seminarlo in luoghi nebbiosi come son riue di fiumi o valli. Dissipa, & distrugge molto la terra, & però si ricerca molto alletamata, & lauorata. Ricerca terre che si possano adacquare, perche in terreni secchi rade uolte riesce bene, maggiormẽte essendo grasse, & arenose, ma sia doue si uoglia, il seminar di esso è meglio col tẽpo humido che col sereno. La semenza di esso ha da esser fin di Febraio, & per Marzo, dico di quel che nasce in tre mesi. Bisogna che sia molto bene arata la terra per esso, si come dissi del frumento, uol satiarsi d'acqua ogni settimana vna volta, & quando si semina non se ne gitti piu di quel che si puo coprire quel giorno, non deue esser inacquato fin che non sia nato, & se non ui è comodità di irrigarlo, seminisi in luoghi humidi, & freddosi, & cosi nel tempo del seminare, come quando è granato guardisi bene da i colombi, & massimamente da tordi o passeri. si ha da sarchiare molte volte, perche con il molto riposo genera molta herba, et si deue seminar raro, perche estende molto il pannocchio, ne gli deue tor mai l'acqua fin che non se gli vedi la spiga bianca, che alhora comincia a maturare.

Crescentio dice, si puo ben seminare fra i solchi della faua, ma a me non pare molto proposito questa meschiata, perche la faua uuole l'asciutto, cioè che non ha bisogno di esser irrigata, & il miglio sì, massimamente in Spagna che è paese piu asciutto, che non è la Lombardia, doue egli scrisse. Meglio è quel che dice nel seminarlo fra i legni delle viti, che son poste negli alberi, come si disse di sopra. L'altro, che si matura in quaranta dì si puo seminar di Maggio, ma uuol eßer in terre piu humide, e fredde, che il primo, & doue habbia di continouo l'acqua. Dell'altro primo ha da esser finita la semenza per mezzo Aprile, & di questo secondo a mezzo Maggio. Il raccolto di esso, cosi dell'vno come dell'altro, ha da esser prima che la spiga totalmente si secchi, che se è molto secca viene ad hauere il grano molto liscio, & cadesene molto. Dopo l'hauerlo raccolto si deon portar i manipoli, & fasci all'ara con la spiga messa verso il Sole, perche si ascinghi, & si secchi. Non si mettan i manipoli, o fasci ne i montoni, che si viene a scaldar molto il miglio, & si guasta. Altri tagliano solamente le spighe, & quelle portano all'ara, et la canna, che rimane si taglia da basso & si lascian quattro o cinque giorni al Sole, perche si asciughi, & si conserua come paglia per le bestie, che è di gagliardo cibo, & gran sostanza. Dopo l'hauer battuto, & concio il miglio lascisi asciugar il grano di esso bene al Sole, imperoche se si ripone che non sia bene asciugato, si guasta, & dura poco, & se sta ben secco dura molto tempo. Dice Varrone, che se fin meßo in pozzi, come si disse di sopra, si conseruerà per cento anni. E parimente bene di conseruarlo in tine, & coprirlo molto bene, ponendosi in luogo che non sia humido. Il miglio è freddo, & secco, & il pan di esso mangiato fresco è molto buono, & con latte conforta lo stomaco, ma freddo è cattiuo, & prouoca (mangiato fresco) l'orina, & quando uien doglia di corpo, scaldandosi il grano di esso, & ponendoui sopra, gioua molto. Indurito il pane di eßo, & grattato, & cotto in buona carne, è un singolar potaggio, maggiormente gittandouisi zaffarano, & cannella. Chi usa di mangiar miglio, ingrassa molto, è ottimo pasto per palombi, e galline. Dice Magrino Milanese, ch'è di dura digestione, che stringe il uentre, & genera humor melanconico, & per questo non lo mangiano quei che patiscono di mal caduco. A chi dogliono nerui, posto caldo in vn sacchetto, & meßogli sopra il dolore, è molto utile.

Della qualità del Panico. Cap. 22.

Cres. lib. 3. cap. 9.

DI tutte le semenze che si han da seminar la Primauera è l'vltimo il panico. Questo è come il miglio, cosi nel tempo, & stagione del seminarlo

minarlo, come nell'altre qualità di siti, terre, & lauori, & perciò tutto quel che si disse del meglio il medesimo si intẽda dal panico quanto a questo. è il tempo del suo primo seminare da Febraio fino a Marzo, & anco per mezzo Aprile, ne questo ne il miglio, a niun patto si deue seminare innanzi l'inuerno, perche queste sono semenze propriamente della prima uera. Vuol il terreno ben arato & trito, secco, & stabbiato. si puo anco seminar di Maggio, & di Giugno quando si raccoglie l'orzo, & anco nel medesimo terreno, che ha portato l'orzo, abbrusciata prima la stoppia di esso, & arato, & stabbiato molto bene, accioche possa il terreno ben sopportar la fatica, & peso di tante semenze, & anco il panico di sustantia, & distrugge molto la terra, & anco perche questa semenza cosi picolina ha gran bisogno di esser inacquata piu in questo tẽpo che in altro, & lo irrigare frusta molto la terra, percioche se ne porta seco il miglior di essa lasciando asciutta l'arena, & è bene che per doue ha da passar l'acqua si mettta letame molto marcio o fango di fonti, & di fiume, et quãdo si haurãno da inacquare, si de maneggiar molto accioche l'acqua se la porti con esso lei turbida, & lo incorpori con la terra, che gli farà grãdissima vtilità. Si deue seminar molto raro, & sarchiarlo molte uolte. Quanto poi al raccoglierle, & gouernarlo facciasi di esso come del miglio. Similmente si puo seminar doue sia stato seminato qualunque altro frutto, che uenga al tempo dell'orzo, o piu a buon'hora, & fra alberi, & uigne come il miglio, dico doue si inacquano le uigne. Quanto alla sustanza, & uirtù di esso, è della medesima qualità del miglio, ancora che non di tanta forza & uirtù, restringe molto il uentre. Il pan di esso ingrassa molto, ma è di cattiuo sapore, & aspero se non si mangia presto, & anco il grano di esso fatto in minestra con latte di amandole, & latte di capra, ma è meglio cõ brodo grasso di carne, che lo addolcisce piu, & piglia miglior sapore, & non è cosi secco ne ristringe tanto. Chiamaualo vn singolar medico detto Diocle, mele de i grani come il piu stimato de gli altri. Non credo io che costui hauesse nel suo paese grano bianco. Il panico pesto, & beuuto in uino nero, è buono contra il flusso del uentre, & anco cotto con latte di capra, & mangiato due volte il giorno a digiuno, fa la medesima operatione. Vi è vn'altra picciola semenza che nelle montagne verso Biscaglia è chiamato Borona, che è della qualità del panico, & per esser quasi vna istessa cosa, la medesima regola che si ha da osseruar circa il panico seruerà per questa ancora.

Della Cicerchia, & Piselli.

VN'altra sorte di legume si truoua in Italia chiamata cicerchia. Si semina di Gennaio, Febraio, & nel principio di Marzo, & mol

to rare, è buon pasto per buoi, & anco per gli altri bestiami minori, & di essi si fa minestra come de i ceci, & anco per le gẽte di cãpagna meschiata con altro grano si fa buon pane. i piselli son di due o tre sorti, ma tutte ricercano vna sorte di terreno, & vn medesimo lauoreccio, uoglion terra grossa, & humida, leggiera, & ben lauorata, & doue pioue spesso; ama l'humidità come quelle che son uicine alle riuiere. Di queste ce ne è vna sorte che si estende molto per terra, & soleua putrefare i rami. E buono alle tali porre pali sopra i quali si uanno auuolgendo crescẽdo in alto a guisa di edera. I piseli uerdi sieno guardati dalle donne pregne che gli fanno gran danno. Verdi fanno male a denti, & generano cattiui humori. Secchi son buoni per il mangiarli in minestra la quaresima, & conseruanosi poco tempo, imperoche generano uermi; il miglior tempo del seminarli è l'Ottobre, & si han da raccogliere nel fin dello sminuire della Luna, & si deuon lasciar ben seccar nell'ara, & se non seranno ben secchi quando siã colti, conseruinsi in luoghi ben secchi, & non produranno tante tarme.

De gli Anici & Comino. Cap. 24.

L'Anici uogliono aere caldo o temperato, & non fan cosi ben ne i luoghi freddosi, ne ui nascono di cosi buon sapore. Ricercano terre grasse, & sostantiose alquanto humide, o se non son tali hanno bisogno di esser stabbiate, & ingrassate. Vero è che di maggior uirtù è quella che in luogo secco si raccoglie che niuna cosa (per regola vniuersale) riesce in somma bontà che nasca in luoghi humidi, et per forza d'acqua, ma si ben quelle che nascono il luoghi secchi, che lo stabbio, & l'acqua corrompono molto, & ancora che fruttifichi piu non riesce di quel buon sapore ne odore, & percio è meglio per hauer il frutto perfetto che in cambio di stabbio ui sia messa cenere, o almeno bisogna che lo stabbio sia ben putrefatto perche habbia perduto quel male odore, & anco buon fango di fiume. Questo frutto deue esser seminato uicino alle riue de' fiumi, o di simili luoghi. Deue esser la semenza di esso molto ben granata, & nuoua che al piu non passi dui o tre anni. Voglion questi frutti terre molto lauorate, et trite, & i pezzi ben rotti della terra. Si seminan il Febraio, & il Marzo, si deuon seminare, & sparger rari, & sarchiarli a minuto, & in ogni tempo bisogna che sian guardati di passeri, & da formiche, & anco da topi che li mangiano dalla radice. Et per dargli il rimedio contra le formiche guardisi nel terzo libro delle infermità de gli alberi, che ui si trouerà. Il suo raccolto è nella fine di Maggio ò di Giugno, esso si mostra quando è maturo per esser colto, con tutto cio si deue auuertire di corlo prima che del

del tutto ſia ſecco, perche cade, & doue ſi conciarà ſi laſci bene aſciugare, & concisi in luogo netto doue non ſia poluere o pezzetti di terra, che è grã taccha per l'Anici che vi ſien trouati. l'Anice verde è molto dolce, & ſaporito da mangiare dopo paſto. Et in Italia ſi chiama finocchio Romano, come dice Creſcentio, che ſi vende a mazzetti per le ſtrade. Verde è molto buono per le balie che allattano coſi il grano come la foglia che fa buon latte, & aſſai. Verde, & ſecco conforta lo stomaco, & mangiandoſi a digiuno toglie uia il male odore della bocca, & a chi l'ha buono ſe gli fa migliore. Diſpila il fegato coſi eſſo come l'acqua in che ſi calce. Aſciuga lo ſtomaco, & da buon ſapore a qualunque conſerua. Se ſi mette nel pane da gentil ſapore, & odore, & è ben che ſia nel ſuolo del pane. Lieua i cattiui ſogni, & anco ſe ne i cuſcini per la teſta ſi mette la paglia di eſſo, o poſto al capezzale un mazzo di eſſo ha la medeſima uirtù eſſendo però coſi uicino che poſſa a chi dorme dare odore, leua le frigidità, & ventoſità, mangiato alquanto prima il diſnar, o cena da buono appetito, & dopo quieta, & riposa lo ſtomaco, è buono contra la flemma, riposa il uomito, & il rottare placa il dolore del capo, & è buono il ſuo fumo per l'vdito, & per il dolor della madre. Mangiato genera ſono, prouoca l'orina, fa vſcir fuori la pietra da i rognoni, & ueſſica, è molto buono per gli hidropici, che gli aſciuga molto quello humore, & ſe i fanciulli che hãno il mal caduco vſano di mangiarlo gliè molto medicinale. Dicea Pittagora eſſer tanta la uertù dell'Anice contra queſte infirmità, che mentre uno ne haueſſe in mano non gli venerebbe quella ſincopi o accidente. peſto, & disfatto in acqua, et con eſſo lauandoſi, ammolliſce la carne, & le froſie del naſo, ma non ſi deue vſar di continouo, che per la carne pallida è buono fino a quattro anni, che da lì in poi è di tal natura che ſi va corrompendo.

Il Comino ſi ſemina nel medeſimo tempo, & ricerca il medeſimo lauoreccio che l'Anici, leua molto la ventoſità, & perciò ſi mette peſto nelle viuande ventoſe, come ſono cauli, & rape, cõforta la teſta, et alleuia il dolor di corpo, & lo ſtomaco che viene dal freddo. Il comino piglia poco in terra, naſce nella ſuperficie, vuol terre molto graſſe, & calde. Il miglior tempo di ſeminarlo è per Febraio, & per Marzo, mangiato aita molto il digerire. Ha proprietà di aprire le vie dell'orina, alleuia le fumoſità che vanno a la teſta. Il uino doue è ſtato cotto il comino, fichi paſſi, & finocchio, beuuto leua molto il dolore del corpo. Gioua molto a chi patiſce dell'orinare cuocerlo in vino, & coſi caldo porlo da baſſo, Vi è vn'altra ſorte di comino chiamato ſaluatico che peſto, & beuuto in acqua lieua il dolore dello stomaco. Queſto ſi ſemina come l'altro, ma per

esser buono in perfettione, non deue il terreno doue è seminato esser inacquato, percioche uiene a perder alquãto di quel caldo, & forza. ha anco questa proprietà, che mangiato col pane lieua il dolor del ventre, & chi l'userà a beuer con acqua diuenirà di color pallido, & secondo Plinio questo usano molto coloro che uogliono mutar il color della faccia, come sono gli hippocriti. E bene anco diporlo col mele alle creature nel ventre quando ui sentono fastidio.

Del Lino. Cap. 25.

Virg. li. 1. Geor. Cic. lib. 1. cap. 10. Cres. lib. 3. cap. 16. Palad. in Octob. c. 1. Plin. li. 19. cap. i.

IL lino è vna piccola semenza molto necessaria, & vtile alle genti, & quanto alla persona è vtile in diuersi modi, ma tanto è piu nociuo alla terra, perche con esso si frusta, & disustantia piu che con qualunche altra semenza, secondo l'opinione di tutti gli Agricoltori, & di Virgilio piu che tutti gli altri. Et in tanto è dannoso alla terra che dice Columella che non si deue seminar se non in terreno bene coltiuato, & che altrimenti nõ si debba seminare. Ma al danno che da il lino alla terra si puo rimediare con due cose, l'vno è che la terra si riposi lungo tempo, & l'altra che si stabbia molto bene. Et come si habbia da stabbiarlo dirò hora. Credo che sian pochi quei che non sappiano che sieno duo sorti di lino. Vno uernizzo che si semina inanzi l'inuerno, et vn'altro che si semina nella Primauera che è di Febraio, & di Marzo. L'vno & l'altro ricerca terra molto trita & arata molte volte, & ugualata, & rotte le glebe, & pizzi duri di essa perche col molto arare si spezzino le radici dell'altre herbe. Et dice Crescentio, che la prima uolta si ari la terra sotto quanto piu si puo, la seconda non tanto, la terza alquanto meno. Il vernesco, non ricerca molto stabbio, vuol terre assai humide, & non molto grasse, & se pur son grasse sieno leggiere, riesce male in terre segose, è buona la terra che sia di arena grassa come fangosa. Questo vuol terreni caldi doue geli poco, & si puo anco seminar in terre che si adacquino. Dell'altro non si speri buon frutto se si semina in luogo asciutto. Questo ultimo richiede terre grasse, & molto stabbiate, & che sia ld stabbio molto putrido, macero, et vecchio, et è meglio lo stabbio di stalla, et di cenere, che stabbio e letame di bestiame & massimamente di capre, che ancora che si faccia grande, & gentile, è nondimeno ruuido, & aspro da filare. Per questo è similmente buono il terreno alquanto humido; & percioche il lino attrae, & tira a se molta sostanza, si ha da seminare in terre sustantiose, & meglio è seminarlo di Marzo, & in terre molto fredde di Aprile, che sien passati i ghiacci, che se lo piglia il gelo prima che nasca, se ne perde molto, & non riesce vguale.

le. Si puo seminar questo lino ne i terreni doue son state raccolte le rape, ma prima ha da esser bene alletamato, & arata due o tre uolte. Mi son dominticato di dire, che quanta piu grassa è la terra, maggior sarà il lino, cioè piu alto, & piu folto. Et nelle terre leggiere, & piu delicate sarà il gambo piu sottile, & non si alto. La linosa sia nuoua, che questo seme è humido, & presto si corrompe. Sia, se fia possibile, non piu uecchia di vn'anno, et in niun modo passi dui. Tengasi ben cõseruata in luoghi asciutti doue non uadano ratti, ne simili bestie, che la mangiano con grande auidità. è ben conseruarla in tine, o in vasi ben serrati. Si deue seminare molto vguale, & spesso, che quanto piu spesso fia giattato, tãto piu nascerà folto, et grasso, et sia la linosa molto netta. si ha da guardarla molto da i passeri prima che nasca, & da i colombi, & anco quando è piccolino, ponẽdo nel campo qualche spauentacchio, che il uẽto lo dimeni. Deuesi sarchiare minutamente, & maggiormente quello che si inacqua, che con la grassezza si genera molto herba che lo soffoga, & quando è cresciuto non si deue piegar molto, perche cade, & si guasta, però colui che lo sarchierà facciasi strada con la mano, perche il men male che gli posa fare è il calpestarlo. Basta asai che sia ogni settimana inacquato vna uolta con acqua fredda, et sia o la mattina, o la sera al tardi, ma satiela bene ciascuna uolta, eccetto se non è molto riposata, & quando comincia a pigliar colore, tolgasegli l'acqua. Alcuni lo raccogliono uerde, ma non sanno quel che si facciano, che ne il lino, ne semenza uiene ad hauer la sua stagione, & la tal semenza in poco tempo si perde. E di buona stagione il lino quando è giallo, o quando la semenza ingrassa, come dice Plinio. Quando si carpisce, si ha da far piccioli fascietti, & riuoltar il grano a basso, perche piu ingrossa il grano, & pongalo doue nõ si bagni, ne anco doue non sta toccato dalla rugiada, che l'acqua gli fa gran danno, massimameute se si insuppa nel medesimo fascio, che lo putrefa, & uiene a far grande stoppa, & poco lino, & corto. Per questo se auien che alcuna volta cosi si bagni, distendasi, perche si asciughi bene, & dopo l'essersi raccolto, cauisi la linosa di esso con la maggior prestezza sia possibile, perciò che i rati lo mangiano oltre che stando nel lino si scalda, & guasta. Alcuni lo concianocon le gramole, & altri cõ pettini secondo i paesi. La semẽza cauata sia messa bene al Sole, & guardisi doue non si posa bagnare, et poi si porti al fiume il lino, & mettendosi a molle, ponganisi sopra pietra in modo che l'acqua non lo porti, & nell'acqua si macera in quattro o cinque giorni, et nel corrẽte di essa in duo dì o poco piu. Al cauarlo facciãsi i mazzi piccioli, et leghisi per le piãte, & põgasi al Sole sparso bene in piedi accioche il Sole lo asciughi bene. Si ha da por mente che quãdo si metterà a macerare sia buõ tempo, &

po & chiaro, perche la pioggia grande suole spesso portarsene il lino che è leggiero. Et è da auertire che mai si beua l'acqua che ui sia stato il lino, perciochè è pestifera. Dopo che il lino è bene asciutto si riponga in luogo coperto, e prima che si batta sia posto in luogo humido alquanto, acciò consenta alla grammolla, & non si rompa pe'l mezzo, & nel conciare tolgasi uia la radice che non ual cosa alcuna. Ciò fatto diasi in poter delle donne che ne facciano la uolontà loro, e quel che esse sanno, & lo riducano a perfettione. La linosa è calda & humida, è buona cotta col mele per coloro che patiscono in tosse, & anco l'acqua in che si è cotta mitiga la tosse, & cotta & posta sopra le posteme & enfiagioni, l'apre, fa male allo stomaco a chi la mangia, & genera uentosità. Il lino oltre la commodità che dà a l'huomo del uestire, quando è poi la camiscia uecchia è buono desfilato a porlo sopra le ferite, oltre l'esser anco buono per far carta.

Del canapo. Cap. 26.

Crescen. lib. 5. c. 10. Paladi. in feb. cap 5. Pli. lib. 20. cap. 3. Aui. lib. 2.

IL canapo è della natura di quell'ultima sorte di lino che habbiamo detto che si adacqua, & perciò gli è necessario le simili terre, & aere. Vuol terra grassa, & stabbiata, & doue si possa inacquare, ò terreni humidi. Nasce migliore in terre fredde che calde, se si semina in terra molto grassa, nasce folto & lungo, & di molta fortezza. Questo tale è buono per far funi & capestri, & per tele grosse, ma di quello che si ha da far tele per uestire, o sacchi, si deue seminar in terre non cosi grasse, & che sieno piu leggieri, & sia seminato spesso, cosi nascerà alto & sottile, che seminãdosi raro, diuenta pieno di foglia, & non è cosi buono. Nelle terre fredde si semina di Marzo, & nelle piu calde di Febraio, poche uolte saben il seminare di esso inanzi il Decembre, nelle terre molto fredde si semina di mezo Aprile. Si ha da inacquare come il lino, & sarchiare quando è piccolo, che dopo non accade, perche cresce da se tanto alto che soffoca tutta l'herba, & si ha da cogliere quando matura la semenza. Si lieua dalle canne, al Sole si macera & concia come il lino, il canapo è piu duro per l'acqua che non è il lino. Le tele che fanno di esso non ricercano, ne soppor tano bucate cosi come quelle del lino, che subito si rompono per esser sottile. La sua semenza è calda, e secca, & chi la mangia perde la uirtù dello ingenerare secondo che scriuono Auicenna, & Plinio. Accorta la uista guasta lo stomaco secondo che dicono, addolcisce la tosse, & è buono pasto per i piccioli passari, che si alleuano in gabbia.

IL FINE DEL PRIMO LIBRO.

DELLA

AGRICOLTVRA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI

DAL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA,
Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in volgare.

LIBRO SECONDO.

Quattro sorte di uigne. Cap. I.

LE vigne sono dell'vna di quattro maniere, alcune sono poste in alberi, e queste non si creano bene se non in terreni humidi & molto grassi, come è la Lombardia, & in molte altre parti d'Italia. Altre son fatte a modo di pergolati, che quasi vna medesima cosa però la regola che si pone per l'vna si metterà per l'altra. Son alcune altre distese per terra, che son le peggiori di tutte, perche con poco humore si marcisce, et il uino di esse concepisce in se l'odore della terra, & per esser cosi basse se inhumidisce & bagnano molto. Queste tali non si deono piantare se non in terreni molto leggieri, che piouendo l'acqua possa ben scolarsi, per che

Cresc. lib. 4. cap. 3.
Colum. li. 4. cap. 3.

che non resti nella superficie, acciò non si marcisca l'vua, come son terre ni arenosi, & casalenghi. Sogliono queste tali caricarsi molto del frutto, ma hanno i difetti che ho detto. Richiedono colline, & alti. Son altre che come piccioli alberi stanno da loro istesse in piedi, ò con pali, ò canne ap poggiato nella maniera che comunalmente uediamo, & queste per non es ser poste in alberi, ne star disteso per terra, sono mediocre, & hanno il me zo fra l'vne & l'altre, & uogliono terreni temperati fra il molto humi do che conuiene a i pergolati, & secco, qual conuiene alle uigne distese per terra. Hanno piu facile ogni sorte di lauoreccio cosi il potare come il ca uare, & altri simili lauorieri. Quelle che stanno in alberi ricercano piu tosto terreni piani, che alti, quelle che sono distese per terra piu alti che bassi, in colli, & pianure, & alleuan bene, & fanno buono uino.

Di alcune sorti di uiti. Cap. 2.

Colum. li. 4. c. 25.

Vogliono le uigne aere temperato piu propinquo a caldo che a freddo. Fugono gli estremi, & però non si possono alleuare in paesi molto freddosi come è la Fiandra, & l'Inghilterra ne doue fa nieue assai, ne an co ne i luoghi estremamente caldi. Con tutto ciò piu tosto uogliono, & anco son migliori, dico di miglior uino, in paese caldo che in freddo. So no di molte maniere & differentiate sorti, & tante, che niuno può finir di saperle, perche ogni paese ha la sua sorte di vua, che in Spagna non so no quelle che sono in Italia, ne per il contrario, & per questa cagione han no differenti nomi, che perciò non sono conosciute in tutte le parti ne si sa quali sieno. Le vue quanto al primo sono di due sorti di colori, come noi ueggiamo, bianche, & nere, & in qualunque sorte di queste sono mol te differentie. Nelle bianche, alcune sono Aruillas, & queste sono le mi gliori di tutte. Vi sono certe vue rotonde picciole molto strette nel raspo, o racemo, & ue ne sono fra nere & lionate. Queste ricercano piu tosto luoghi bassi che alti, percioche sono vue asciutte, & le uiti crescono in al to, & per questo mai ò per marauiglia si marciscono. fugono luoghi uento si, percioche ha il legno, & uite tenere a spezzarsi, & con poco uento si rõ pono gran rami di essa. Se sono poste in luoghi freschi, & alti si guarda, e conserua l'vua nelle uite piu tempo che niun'altra. Similmente è buono per luoghi humidi & piouosi, perche ancora che pioua molto non si marci sce ne si apre l'uua che stia in alto & scoperta al Sole, & anco perche si spogliã presto della foglia, & si indurisce bene con poco Sole in buon luogo da maturare. Questo uitame uien quasi prima che niun'altro, & in luo ghi tardi si conserua piu che niun'altro, ne gli uni uien la uendemia pre

sto,

sto, & ne gli altri non si perde per esser tarda, ne si guasta cosa alcuna, anzi ha questo uantaggio questo uitame piu de gli altri, che si fa miglior in luoghi asciutti, casalenghi, & arenosi, & caricano bene, & sono l'vue spesse, & sopportano pali, & sono per parrali molto buone, & se si potano le punte fa molte saette, che sono buone per Agresto. Il uino di queste uite riesce molto chiaro, & di gentil colore, & sapore, & è odorifero, & conseruasi molto tempo, ma anco acciò sia migliore si deue meschiare con altra sorte di vua, come Cisenese, o moscatello, o altra simile.

Del Verdicchio.

IL Verdicchio è vna bianca che ha il granello picciolo, & traluce piu che niuna altra. Fa i graspi piccoli, & nõ molto stretti. Queste uite sono migliori in luoghi alti, & non humidi che in piani o in luoghi grassi, et riposati, perciochе ha la scorza molto sottile, et tenera, di che aduiene che si marcisce molto presto, et ha il sarmẽto cosi tenero che da per se per la maggior parte cade tutta, & bisogna che al tempo della uendemia si raccoglia tutta per terra, & per questa cagione ricerca luogo asciutto non uentoso ne colli molto alti. Il uino di questo uitame è migliore che niuno altro bianco. Si conserua lungo tempo, è molto chiaro, odorifero, & suaue. Ma l'vua di esso per mangiare non uale molto.

Del Moscatello.

IL moscatello è vna sorte di vua cosi detto, perche ha vn sapore, & odore quasi come il muschio. Questa vua ha il graspo molto stretto, et il grano molto tenero. è vna che se è in luogo grasso, & riposato si suole marcire, et perciò ricercano terreni arenosi, asciutti, leggieri, & alti, pur che l'altura non sia troppo grande, perche questa è regola generale che niuna uigna fu mai buona in luoghi eccessiuamente alti. Questa vua per esser fumosa, dà maggior dolor di testa che niun'altra, & anco suol generar febre. Il uino moscatello fatto da per se solo è cattiuo per esser molto fumoso, & dolce, ma mischiato con altro uien buono odorifero, & si conserua asai, & uendesi molto bene, & quanto è piu uecchio è migliore, & l'vua per esser cosi saporita si suole molto rubare, però chi l'ha nella sua uigna bisogna che apra ben gli occhi, che non bastano ne muri, ne pergole alte per difenderle dalle mani de i golosi fanciulli, & suiati. ogni uitame che si inferisce del moscatello piglia parte del suo odore.

Del Cesenese.

IL Cesenese è vna sorte di vua molto simile a la Aluigias, cosi al uedere come anco alla proprietà che ha in se, eccetto che richiede terreni

molto

molto caldi, & molto asciutti & non gagliardi, & grassi, imperoche è molto facile a marcirsi per nõ hauere la scorza cosi dura come lo Aluillo. Il uino di questa vua è molto odorifero, chiaro, & molto si conserua. Questo uitame nel potare cresce piu in sarmenti, & però se gli deuon lasciare.

Dell'vua grossa bianca.

L'Vua grossa bianca è un uitame che fa il graspo grande, & molto stretto, & il grano grosso, ha la scorza molto tenera, che per poca acqua che gli dia si suole fendere & aprire, onde si marcisce, & per questa cagione richiede terreno asciutto, doue non sia molta rugiada ne humido, ma terre arenose leggiere, & aerose, & calide doue non pioua molto, & piouendo l'acqua coli presto. Il vino solo di questo vitame non si conserua molto, dico piu di uno anno, & è di buon sapore, si scalda presto. Et si deue vsar ogni diligenza possibile, perche maturi presto, & si vendemij prima che arriuino le acque grandi, & però si ha da piantar doue il Sole duri assai, e presto si faccia. è buono per esso il terreno arenoso, & casalingo, & se questa tal vua si inferisce in moscatello carica molto il frutto & partecipa dell'odor moscatello.

Del Ceresolo dolce.

IL Ceresolo dolce è un uitame & sorte di vua, che ha il graspo lungo & raro, & il grano grosso, & piu peloso che niuna altra sorte di vua, è il suo sapore alquanto dolce, & odorifero quasi come Moscatello, & quando si mangia pare che uenga vno odore al naso, & il medesimo effetto fa il uino che si fa di esso. Questa vua suol restar rara ne i graspi, & questo procede, perche tarda molto in fiore, & per tardar tanto in fiore, poche volte scampa di non hauer acqua o vento, prima che esca di esso, & non è cosa che piu faccia perder il frutto, non solo nell'vua, ma anco circa gli altri alberi. Et per questa cagione si dà per documento di piantar questo uitame in terre calide, & doue pioua di rado, pur che sian terre grasse & humide, & sono buone per luoghi diffesi da i uenti. poche volte marciscono queste vue, & per questo patiscono luoghi bassi, & in oltre hanno questo vantaggio le simili vue dall'altre, che ancora che si faccino migliori in luoghi humidi si fanno anco buone in luoghi asciutti, & le uite caricano mediocremente, & sopportano bene i pali, & per questo sono buone per uigne da pali & canne, pur che habbino terreno grasso. Il vino di queste vue da per se è molto dolce, & però bisogna di far di essa come del

moscatello, che è meschiarlo con l'altro, & anco si deue fare quando siano alquanto passe, perche dà buo no odore. è uino come oro nel colore, & conseruasi bene massimamente meschiato con vue di altri buoni uitami.

Delle vue rosse grossi, & ben nere.

QVeste vue fanno i ceppi delle uite alti a guisa della vua Lugliatica. Voglion terreni della qualità che la lugliatica, sono vue molto rosse, che le uespe le mangiano uolentieri, & gli api similmente, & per questa cagione alcuni le piãtano ne i luoghi doue si tẽgono queste pecchie a fabricare, accioche quando a esse mancano fiori, possano ricorrere a queste, & con esse si mantengono. Non fanno vino molto buono, ne molto rosso, & anco dura poco. Dicono che il uino di queste vue si infortisce rade uolte, ma piglia altri uitij, come è riscaldarsi, diuenir turbido, & nitroso.

Del Vinoso.

IL uinoso è vn uitame di vue, che ne i racemi, si assimigliano molto al ceresolo in eßer i racemi lunghi, & rari, hanno l'uua molto tenera, vuol luoghi asciutti perche si marcisce subito, danno molto uino, e di quà piglia il nome uinoso. è molto chiaro, soaue, e di mediocre duratura, se si mistica, ò con Cesenese, ò simile. è marauiglioso nel colore, odore & sapore, per che da per se è uino semplice, & con questi piglia alquanto piu di forza, & di viuacità.

Del Vino Castigliano bianco.

IL castigliano bianco, nasce di vna sorte di vua che fa i racemi piccioli, rotondi, & stretti, l'vua rotonda, & dura, ancora che tenera vuol luoghi arenosi, grassi & casalenghi, è uino di buona sorte che non è del molto pretioso ne del peggiore.

Della Maluagia.

SOno certe altre vue chiamate maluagie, fanno i graspi stretti hanno l'vua rotonda, & se hanno buono terreno non nascono molto minute, uogliono terreni grassi, asciutti, & non humidi, che sono vue tenere, & si marciscono, cosi in terreno asciutto fa miglior uino, & ogni uitame accõcia & ogni terreno, per la bontà del uino, & è da notare, che miglior uino

esce

esce del cattiuo uitame posto in buon terreno, che di buon uitame posto in cattiuo rerreno, benche per far perfetto si deue procurar di porre buoni uitami in buoni terreni, in quanto puo soffrirlo la commodità del terreno.

Dell'altre vue bianche.

VI sono altre vue bianche chiamate da molti la Jrene, sono molto humide, & per questa cagione, ancora che in luogo humido, & grasso producbino piu vue le uiti, che nello asciutto, nell'humido presto si marciscono, se non sono poste in alberi, ò in pertiche alte, migliori uengono in terre grasse, pur che sieno mediocremente humide. Jo non ho ueduto uino di questa sorte di vua, ma a mè pare che sia uino di poca forza, & anco di poco durare, con tutto ciò non me ne risoluo, ma mi rimetto alla esperienza, io tengo che sia meglio di farne vue passe, che han pochi grani, & si fanno molto belle & vtili, & se si appoggiano in pertiche che stieno alte bisogna disfogliarle, perche si habbino da asciugar dal Sole.

Delle vue negre, & particolarmente di quelle di Castiglia.

LE vue nere sono similmente di molte sorti, & le principal di esse sono le Castigliane. Sono queste vue molto strette che fa il graspo piu tosto picciolo che grande, se non fosse grande la sustanza, & bontà della terra, che iui si fa grande il graspo, & per la maggior parte sono graspi stretti, hanno il granello minuto, & la scorza di esso molto tenera, & sono basse, & ricercano terre leggiere, & le uogliono anco arenose & asciutte ò alte nel terreno grasso caricano assai, ma ci marciscono molto, pur se a queste uiti si dà terra grassa sustantiosa & non humida, saranno buone, & di buon uino, & non marciranno, se l'anno non sia molto humido, e grasso. Il vino di queste vue è migliore che niuno altro che sia rosso, ma ricerca vna mescolanza di niun'altro buon uino bianco, cosi sarà in perfettione, & durerà molto. Questa sorte di vua si matura piu presto che alcuna altra vua nera.

Della vua Palombina.

L'Vua palombina è negra, e molto simile all'Ieben bianco in esser cosi longhi i graspi, & rari, & anco in molte parti è chiamato lebeno nero. Ricerca terreno come quel del ceresolo dolce, matura tardi. Il uino che

che produce questa vua è chiaro, & è buono per il principio della state, ne suole molto durare, perche piu che niun altro piglia del riscaldato, e dicono che da se solo è meglio che mischiato. All'vua Palõbina fa grã nocumẽto il Sole, che meglio maturan quelle che son coperte di pampane, che quelle che stanno scoperte, & son battute dal Sole, perche si induriscono, et nõ si maturano restando sempre agresta, & per questo ricercano ceppi di uite alte che non gli bisogni di leuargli le frondi.

Di altre sorti di vua nera.

VI è vna vua nera, che fa i racemi, & graspi grandi, & molto stretti, & l'vua è grossa. producon queste viti assai, & se sono piantate in pianure, & luoghi grassi caricano fuor di modo. fan vn vino molto tinto oscuro, & spesso, & se son piantate in luoghi alti, & arenosi, & asciutti, pur che sian terreni sustantiosi, ancora che non carichino tanto, fan vino piu gagliardo, & piu soaue, che con il miglioramento della sua bontà, si paga l'abondanza, oltre che si conserua piu; e uino da se di gran portare, & di poco durare, & miglioran molto se si mescolano con altre vue bianche. Questo vino da se solo è grosso, & suol generare arena, & pietra nella uessica.

Quale debba essere il terreno per piantar le uiti. Cap. 3.

QVanto al primo, per le uigne ha da esser il terreno dolce, & di buon sapore, oue nascono acque dolci, che non siano ne amare, ne salate. Il che si proua (come dissi di sopra nel capitolo terzo del primo libro) perche tale è il sapore del vino quale è quel della terra doue è piantata la uigna. E ancora buon terreno per le uigne doue nascono, & si allieuano alberi, & piante, sia casalengo, o di valli, o di colli, pur che sia asciutto, & le uiti han da essere verdi, fresche, i tronchi grossi, et grandi non arrugati o brozzolosi, ma lisci, & belli, che sia fruttifera ciascuna nel suo uitame, & di buon frutto. Ogni terreno doue nascon spine è buono per uigne. Il terreno che nella State per il caldo si apre, & fa grãde apertura, è cattiuo per vigne, & anco per ciascuno altro albero, perche per quelle aperture entra il Sole, & il caldo fino alla radice, & le secca, & abbruscia, eccetto se non fosse doue è la comodita di adacquare, che cosi questi terreni saran buoni, per esser forti, & sustantiosi. E buono il terreno che con esser grasso, & sustantioso è leggiero, et non graue, et ancora che di sopra sia molto debole, se da basso è grosso, & sustantioso, è buono,

Col. lib. 3. cap. 3. & 4. Cresc. lib. 3. cap. 7.

perche il basso mantiene la pianta, & quel di sopra la difende dal molto freddo o smisurato caldo. Nel terreno cretoso poche uolte pigliano bene le uiti, & perciò non si curi di poruene la gente, ma se la terra ha di sopra arena o terra leggiera, & da basso creta è buona, & ui si posson porre i barbati come fra due terre, & non se gli tagliano la punta, et nell'anno se guente formingli che crescano in lungo dui o tre nodi di canne, mescolan douisi altro terreno per rispetto della creta, & si faran buoni. E buono doue è creta gittar letame molto putrido nella fossa, & molta terra. La terra doue sono molte pietre, nella superficie, è cattiua, perche la natura della pietra è nella State conciper gran caldo, et nello Inuerno freddo mol to grande, con che risulta gran danno alle radici, & al fusto delle uiti. Et perciò conuiene che essendoui molte pietre, se ne facciano montoni, o si git tino fuor del campo; ma se è poca, & minuta, è buona per uigne, & soglio no far buon uino, se queste simili pietre fossero bene nel fondo aiutareb bono molto alle radici delle uiti, perche nell'Inuerno aiutano a scacciare la molta acqua dalle radici, & per questo coloro che sanno assai in que sta arte del piantare uigne gli pongano a torno a torno della radice tre o quattro pietre, & cosi lo dan per regola gli Agricoltori, & saria buono se si potesse fare, che le tali pietre fossero piu tosto uiue che arenose, per che oprano meglio questi dui effetti. Se la terra è casalenga o rouina minuta, pur che non sia troppo, gli è molto appropriata. Il terreno are noso dà poco frutto, ma il uino di esso è molto buono, & per questo terreno si conuiene molto l'vua che cō il troppo humore si suole marcire, et quelle vue tutte, che hanno il granello tenero. Se la terra arenosa ha sotto di se acqua dolce, è buona molto per il uino. I terreni che nella superficie hanno gesso, creta rossa, & dura, son cattiui, perche nell'Inuerno con poca acqua restan fuor di modo humidi, & nella state molto duri, & secchi. Quello è parimente buon terreno, che quando pioue, o è inacquato beue presto l'ac qua, & conserua mediocremente l'humore. Son di accordo tutti gli Agri coltori, che doue è stata uigna uecchia rouinata è molto cattiuo terreno da uigne se totalmente prima non se diradica, & lieuansi le uecchie radi ci, acciò non impediscano, ne dian disturbo alle nuoue piante, & deue pro curar sempre colui che pone uigna far elettione di buon terreno, et cercar buoni uitami, & cosi haurà buon uino, & resterà rare uolte burlato.

De i siti buoni delle Vigne. Cap. 4.

HO detto breuemente quali debban esser i terreni per le uigne, resta hora a parlar de i siti di esse. Sono questi, di due sorti, o alti, ò piani

piani. Nelle pianure le uigne portano piu vua che ne i luoghi alti, ma è molto miglior il uino de i colli, piu odorifero, & soaue, & di piu durare. Ne i colli le uigne che stanno uerso tramontana dà piu frutto, che quelle che son sottoposte al mezodì, percioche la tramontana ancora che sia di sua natura secca per esser fredda, le mantiene piu fresche, & perciò dan piu frutto, eccetto in luoghi doue il freddo è troppo eccessiuo. Le uigne che stan uerso mezodì dan miglior uino, perche si maturano meglio, & l'vua si indurisce piu, & non si marcisce. La uale sommamente se è profonda è il peggior sito di tutte per le uigne, perche ui si marcisce molto l'vua, & sempre la tiene uerdegna senza colore & senza sapore, & ancora che le uiti in simili luoghi producano molto, non ual niente, & è meglio vn poco di buono, che molto di cattiuo, eccetto però se la ualle non fosse uerso il Sole, ma percioche non in ogni luogo si puo far elettione de i siti per piantar uigne, dirò doue meglio si possa piantare ciascuna sorte di uitame. Ne i piani & ualli, & in luoghi si hà da piantare tale sorti di vue che sogliono portare le uiti alte, & producono l'vua tosto, & non molto stretta di graspi, che hanno la scorza dura, forte, & asciutta, come dissi della vua palombina, & di simili altre qualità. Nell'alto quelle, che fanno ceppo basso, che ha il grano tenero, che si suole marcire, & che hanno i graspi stretti, come il Moscatello. In luoghi caldi deono esser piantate le uigne uerso tramontana, che è aere fresco, & nelle freddi, & humidi, uerso il mezodì, perche habbian piu continouo il Sole. Verso Oriente si hanno da piantar quelle che riceuon danno dalla ruggiada, e nebbia, come è il moscatello, & uerso Occidente quelle che con nebbia, & rugiada riceuono aiuto & utile, come sono le vue palombine, & ogn'altra vua, che da se è dura, & asciutta. Ogni uitame che ha il legno duro, & brozzoloso, & che si scorza presto, è cattiuo per luoghi uentosi, come è il palombino, & ciascuno altre che se gli simigli. Virgilio dice, che non è buono il sito uerso Occidente, ma questa non è regola generale per tutte le sorti di uiti, che anco che sia per una sorte dannoso, per vn'altra si proua esser buono & profitteuole, e molti pratichi agricoltori fan piantar uigne uerso Occidente, pur che (come si è detto) sien sorti di uitami di uue asciutte, & dure, allequali la ruggiada, & nebbia facciano utile.

Qual debba essere il sarmento, ò qualunque altra pianta per piantare, & come si debba eleggere. Cap. 5.

Colui che uuol piantar uigna o qualunque altra sorte di pianta ha da procurare di scegliere la miglior pianta, & della miglior sorte

che porta, perche non è perdita vguale di quella che si fa nella mala semẽza del frumento, orzo, & simili che non passano uno anno, con la perdita delle cattiue piante, che è maggior fatica, & val piu faticare una uolta in cercar buone piãte, che faticar poi in leuarle uia dopo, che sono alleuate, ò alleuar quelle che imprudentemente si cercarono, similmẽte tengasi questo auiso, che niuno pianti la sua uigna tutta di un solo uitame, perche auiene molte uolte che vn'anno affrontera a far bene vn uitame, & non l'altro, & però nella uigna bisogna di hauerne di piu sorti, & sieno i uitami che si piantaranno tali, che in bontà l'vno si confaccia con l'altro, perche la mescolanza delle uue di sorte molto differenti, non si accorda, & fa che il uino non sia di molto buon sapore, ne si conserui. Et similmente ha da auuertire chi pianta uigna da metter ben con diligenza ogni uitame da per se, far un tramito di una sorte, & l'altro dell'altro, ouero vna rasa per ciascuno come meglio gli parerà, che non sia confuso l'vn con l'altro, perche al tempo del cogliere l'vua è poi molta fatica, hauendo a uẽdemiare una uite in quà, & vna in là, che il uendemiatore non vuol far fatica simile, & se la fa non la fa come deue, & se questa diligenza non si usa, ma si colga tutta l'vua insieme aduiene che si coglia la matura, e non matura mescolatamente, essendo che non maturano tutte le sorti di vue in vn medesimo tempo, oltre, che al tempo del potare tenendosi questo buon ordine de i uitami separati, si puo dar il potare a ciascun uitame secondo il suo tempo, a vno piu a buon'hora, & all'altro piu tardi, secondo che il tal uitame ricerca, & potrà il potatore senza fatica conoscere qual sorti ha da potare, & qual nò, & se l'ha da potar lunga ò corta, oltre ancora che si appropriarà la terra alla sorte del uitame piantandosi in questo modo ogni uitame da per se.

Modo & tempo da piantar le uigne, & sciegliere i sarmenti. Cap. 6.

Teof. li. 2. dell'hist. Co. lib. 3. ca. 1. & 2. Cres. li. 4. c. 9. & 10.

HAuuto la terra per la uigna qual il patrone potrà meglio ellegere & strappate, & eradicate di essa terra tutte l'altre radici, ò sia di altre piante perche non impediscan le radici nuoue, & giouani, resta a dire che nel piantare uigne sono due modi, & anco tre, ma l'uno è de granelli, & di questo mai riescon uiti fruttifere, ma sterile, & tarde, come dice Teofrasto, le quali per esser poi buone bisogna che si insitino, ma niuno fa questo se non colui che lo porta di lontano, per non hauer comodità di hauer del sarmento. Et chi cosi fa seminare i grani gli ha da tenere bene a molle, & seminansi in luoghi molli, & doue sia humidità, percioche son

di

di lor natura duri per eſser puro legno, & de li a dui, o tre anni quando haueran fatti fuore buone punte inſeriſcano quelle pūte nate in altre uiti & in queſto modo ſi emenderà molto il mancamento di eſser di grano. Vi ſono altre maniere di piantoni, l'una è di ſarmenti che ſi potano, & altri chiamati barbati, che han la ſua radice. De i ſarmenti quelli che pigliano rieſcono aſsai migliori, ma non ſon coſi certi come ſono i barbati, perche de i primi ſe ne perden molti, & de i barbati rari ne falliſcono, e però gli antichi agricoltori procuraron ſempre de i ſarmenti (che eſſi chiamano Moglioli) far barbati, congiungendo inſieme il buono di eſſi ſarmenti col fargli ſeminarij, che è come piantare porri ò cauoli, e poi traſpiantargli in altro luogo, & ſi fa in queſto modo nelle uigne ſcegliendoſi prima i ſarmenti, & al parer mio, è molto bene che le uiti che portano barbati naturali ſe ne pongan quanto piu poſſono hauerſi. Al tempo che le uiti ſtanno con il ſuo frutto ſi deue por mente quali ſieno le uiti, che ſon piu fruttifere, & queſto non ſolamente pongaſi a mente, & notinſi un'anno (perche potrebbe eſſere che col buon tempo le cattiue caricaſſe molto, e nel cattiuo le buone portaſſero poco) ma anco tre anni ò ſappian, domandandoſi a chi meglio le conoſce, & che l'ha in pratica, & quelle ſi mettano da parte. Similmente ſi ueda in che l'aere, ò ſito l'huom ha da piantare la uigna, che di tal aere ò ſito ſi prenda la pianta, in modo che ſe un pianta la uigna eſpoſta al Mezodì, dalla uigna di Mezodì pigli la ſaetta, & pianta, & ſe la uigna che fa è uerſo Oriente pigli i ſarmenti per piantar di uigna eſpoſta a Oriente, & ſe in luogo alto la pone, pigli la pianta tolta di luogo alto, ſe da baſſo, da baſſo, ſe in humido in luogo humido, & ſe in ſecco in ſecco, ſe in fredda in fredda, & ſe in ſito caldo, di paeſe caldo, o ſia miglior qualità di terra pur che la differenza non ſia molta, in modo che in quanto ſi puo ſi ha da procurare di aſſimigliarle inſieme, perche quella pianta che coſi ſi pone piglia meglio, & produce miglior frutto. Ma quando non è in poter di chi la pianta di far queſta elettione, & hauer le piante a ſuo modo, pigli il ſarmento del piu baſſo pur che non ſia del duro, perche quiui ha eſſo maggior forza, & uirtù, e le piante de li ſon aſsai migliori. La ſaetta ò ſarmento che eleggeran di qualunque ſorte ſi ſia habbia gli occhi groſſi, & ſpeſſi, i nodi corti, ſia rotondo, molto uerde, liſso, & non bruzzoloſo ne uecchio, mediocremente ſottile, & non groſso, che non piglia molto bene, & per niun modo ſia della cima ma del baſſo (come ho detto) habbia alquāto (come ſarebbe à dir due dita) del uecchio dell'anno paſſato, e non di piu tempo, perche di li eſcon bene le radici, ma non porti nulla di ſecco con ſe, perche farebbe ſeccar le piante. Queſti tali ſarmenti ſe ſi han da portar di lontano copriglisi bene la tagliatura

con vn panno humido, acciò non si disecchi, & guardi si dal Sole, & massimamente dal uẽto di mezzo dì, perche da questi puo riceuere il maggior danno. Similmente habbia si grãde auertenza che gli occhi non si guastin col fregarsi vn sarmẽto con l'altro, & se fra queste piante ui sia alcuna di stima se si haurà da portar di lontano acciò non si secchi, ma vada molto sicura, è buono che prima che si taglia dalla madre, se gli ponga appresso doue l'ha da tagliare una cistella di vimini o di altra cosa, & passi la piãta pe'l mezzo per vn buso della piãta alla bocca, & si empia di terra inacquandoli qualche dì fin che faccia barbe, & dopo taglisi per da basso, cosi si potrà portar con la sua cistella, & piantar doue si uorrà senza che senta nocumento alcuno, perche sta in questo modo, come se fosse nata o poco meno, & in questa maniera non solamẽte uiti, ma qualũche altra pretiosa pianta si puo portare ben sicura ancora che sia ben di lontano. De i tempi di traspiantarla in altre parti, ho detto, che sempre debba esser nel crescer della Luna, perche senza dubbio piglia meglio, & sarà piu sicura, ne haurà tante infermità, & questo per la pianta che si pianta di ramo tagliato, come i sarmenti. Et a quel che alcuni dicono, che i sarmenti potati nel sminuire della Luna non si tarmano ne corrompono come i potati nel crescere, & che perciò non è buono di piantar nel crescere di essa, non fan buono argomento, poi che son duo fini, o opere, tagliar per conseruare, o tagliar per piantare, iquali effetti si han da fare in tempi differenti, & sempre l'ultimo tempo de i sarmenti ha da esser da Gennaio inanzi, per che fino a quel tempo non hanno perfetta stagione i sarmenti, nè son ben curati. Questo si intenda de i sarmenti tagliati, & non de i barbati, che son vecchi, & hanno le radice perfette, & anco questi si taglia no dopo mezzo dì al tardi, che è nella diminutione del giorno, & sia nel principio del crescer della luna, et in questo modo saran veramente buoni.

Quale ha da esser il suolo per la terra per far barbare, & de i modi che si han da tener nel piantare. Cap. 7.

Col. lib. 4. cap. 5. Cresc. lib. 4. cap. 10. Teo. lib. 1. hist. lib. 2. causarum.

SI ragionò di sopra del piantario, che è porre in alcun luogo i sarmenti, acciò barbino, perche dopo si possa trasporre nella vigna doue ha da stare, & perciò ponga ben mente colui che vuol piantar uigna di nuouo, che tal sia il suol della vigna qual sia il luogo doue si metteranno a barbare i sarmẽnti, se la uigna è in colle, in colle si faccia, & se in piano, in piano, se in humido, in humido, & se in secco, in secco, acciò la uit e sin da picciola si accostumi a sopportar altra simile a quella doue si ha da trasporre, & anco è bene che la terra oue si mettono a far barbe non sia di tal

tal perfettione come quel della uigna, se bē ha da esser della medesima qualità, perche di non tanto, si trasponga il migliore. Il modo che si ha da tenere in trasporla è questo, far una fossa profonda, & se il terreno sia temperato, non humido, ne secco, sia cupo fino al ginocchio, & se sia secco alquanto piu sotto, & se humido, non tanto. perche l'eccessiuo humor soffoga la pianta nel piu basso, & quiui la marcisce, & secca a fatto. In questo luogo sien messe le saette o sarmenti, che si saran capati secondo il modo, & il tempo che io dissi, che douea esser scelti, & mettansi cosi sotto tanto che almeno restino cinque occhi sotto terra, & che faccino posata quanto un palmo. perche di quello escono ben le radici, & la potatura ua da in occhio, perche quiui fan le radici piu presto, molti vsano di torcerle pensando che sia meglio per pigliar presto, & se ingannan molto, che tormentato il sarmento, & gli occhi di sotto, doue piu tosto sogliono pigliare, & perciò han da restare cosi rari gli occchi di sotto, acciochè di essi escā fuori le radici, come l'altre per gittar fuori le pampane. Altri usano di ammaccar alquanto i capi nel piantare, ma quel che giudico dell'vno, giudico dell'altro, che essendo quella parte cosi ammaccata, & mortificata, aiuta a farla marcire piu tosto, che a farla pigliare, & vscir fuori. però è il parer mio che uada piu sano che sia possibile. Similmente dico nel luogo deputato a far barbare al porre resti tanto spatio fra vn sarmento, & l'altro, quanto vn piede, & alquanto piu, acciò non si tocchi l'vno con l'altro, che quei che si toccano subito si seccano, & se gli deue gittare qualche poco di uinacci marci mescolati con la terra, perche con essi prouocasi a farli piu presto nascer le radici. Et dice Crescentio, che se il sarmento sia bianco, i uinacci deono esser neri, e per il contrario, ma non credo che importi molto che i uinacci siano piu neri che bianchi, & anco se ui mettono inuolti grani di orzo faran gran profitto a farla pigliare. perche aiutan molto a fargli gittar barbe. Quando saran piantati questi sarmenti bisogna che restino tre occhi di fuori, ò almeno due, perche se l'uno fallasse l'altro non manchi di pigliare. Vi è un'altra maniera di piantar con mā co fatica, ma non è si buona come questa, ne si sicura, & anco che pigli il sarmento non riesce cosi buono, & è far'a guisa di chi pone piantoni di oliue, o di uimini, metter prima una stanga di legno forte, o di ferro, & metter il sarmento per quel bugio, & riempir poi il buco con terre, & acqua. Di questo dice Crescentio, che si farà migliore se quella stanga con che si fa il pertugio sia di ferro uoto, & non serrato del tutto, & sia acuto come vn zappone, & sia il ferro grosso come un braccio, & con il medesimo si cauarà la terra, laquale non resterà cosi stretta come quella del pertugio, che è posta con stanga massicia. Piantato il sarmento si può

Plin. li. 17. cap. 20.
Aristo. in plob. perte. 2. cap. 17.

riempir con terra. Ma questo secondo modo non si puo ben fare in terre doue son pietre. Queste tali sorti di piantare, non son piu buone che per i luoghi da far barbare, perche dopo l'hauer preso, si posson poi piantare, & traspor nella uigna, che per porle cosi da principio in uigna, non è buo no, perche stando nel basso la terra non posson distender le radici, & i cep pi ò fusti delle uigne son di poco frutto, & i sarmenti che cosi si pongono, vogliono esser bagnati nelle superficie molte uolte, che non è cosa che fac cia pigliar ogni pianta che resti cosi fresca, & uerde, come co'l cauarla, e molificarla molte uolte, secondo Columella. Questo modo di piantare per barbare ha da hauer il potare in questa maniera, che si procuri di far che habbia solo vn sarmento, leuandogli uia qualunque altro germoglio, perche al tempo che questo sarmento sarà nato si ha da trasporre nel luo go doue ha da esser la uigna, che deue esser nel modo che piu da basso si di rà. Sono altri che lo piantan solamente, perche radichi, & subito al pri mo tempo di piantare gli piantano, ma questo non è simile al modo detto di sopra, che hora torno a ridire. Il luogo doue ha esser la uigna, pongã si a mente se è alto o secco, & in tal modo facciasi la fossa cupa, & nõ mol to separata perche la qualità, & natura de i simili luoghi ricerca questa forma. Et se sarà in luoghi humidi, & bassi, sieno le fosse molto separate l'vna dall'altra, & non tanto cupe acciò il Sole possa meglio penetrare fra i ceppi delle uiti, & asciugare la grassezza del basso, & humido. Se è terreno humido, sieno le fosse profonde quattro buoni palmi, e se sia terra asciutta vn terzo piu, perche non ha tanto humore. E se sarà in costa, quanto piu cupo si potrà, perche continouamente le piene dell'acqua por tan il terreno al piu basso, & non essendo molto cupe restano le radici di scoperte. In tutti i luoghi si deue auuertire, che si faccino le fosse assai larghe, perche cosi grandi saran le radici quanto son larghe le fosse; che le uiti (secondo Teofrasto) hanno le radici sottili & deboli, & rade uolte crescono piu di quanto si è cauato il terreno. E buona cosa (secondo la maggior parte de gli agricoltori) che le fosse doue si ha da piantar la ui gna sien fatte vn'anno innanzi, perche beua acqua, & Sole, perche senza dubbio gli farà grande utile. Questo cosi fatto, in poco tempo si pianterà la uigna, che non han da far se non por i barbati, & coprire le fosse, & non gli fuggirà il tempo del piantare rifrescando primamente le fosse, & rimouendole. Pongansi ogni barbate da per se nella sua fossa, & mir mo che uadano in quanto si può, ne piu ne meno come staua prima, nel ter reno doue fece la radice, & sia messo in tal modo, che tutto il uecchio u a da coperto, & anco parte del nouo, & sian certi chi cosi faranno che il cep po che cosi sia piantato, al fermo riuscirà buono, & che è impossibile che

se ne

se ne uada a male, perche la regola è sicura. Vi è un'altra regola, che è
porgli da principio doue hanno da star per sempre. Questi si hanno da sce
gliere come di sopra ho detto, & piantagli con piu diligenza acciò non
falliscano, & in ciascuna fossa n'ha da piantare dui che siano di un medesi
mo uitame, acciò che fallendone vno resti l'altro in essere, perche come io
dissi, quei che si toccano subitamente si seccano, e se amendui piglieranno,
allora se ne puo cauar uno, & porlo in un'altro luogo, ma non si cauino
fin che nõ passino duo anni, accioche siano i patroni della uigna bẽ chiari,
che quel che resta, habbia ueramente fatto presa, & quel che cauerà sia
buono per trasporlo in altro luogo. Sia (come ho detto di sopra) di tal pro
fondità la fossa ceme conuiene all'altezza della terra, & nel piantarli
pongauisi le medesime cose che io dissi. Se la terra sarà fredda mettaui
si alquanto di letame mescolato con terreno, & sia ben marcio acciò col
molto colore che ha fresco, non scaldi il sarmento, & se la terra sarà molto
forte mischiuisi con esso una sporta di arena, & terra leggiera, gittando
la a piedi del sarmento piantato. E se la terra sarà fiacca, & debole, gitti
uisi un poco di creta bianca ò rossa nel medesimo modo, perche aiuta mol
to a pigliare, & da temperamento, & corpo, perche in esso si fondi, e radi
chi, ma uada mescolata in ogni modo in terra gessosa ò cretosa, ma io ho
per meglio che se gli gitti letame piu tosto che creta ò gesso. Parimente
nel tẽpo del piãtar põgauisi nel fondo all'intorno quattro ò cinque pietre
che pesino da cinque, o sei libre, e nõ molto appresso acciò nõ impediscano
le radici, che hãno da gitare. Similmẽte dico che si mettano delle pietre an
cora quando si traspianterà il barbato, et qualche poco di terreno casalen
go minuto. Queste pietre conseruano molto fresche le radici, perche stando
nel basso conseruano l'humore, ma non in gran quantità. Dopo l'hauer
piegato & torto il capo del sarmento al piantarlo quanto sia vn palmo o
poco piu (& la tortura è meglio nell'occhio) & l'hauerlo ben collocato
nel mezo della fossa acciò gitti vgual radice da tutte le bãde, sia posto dal
capo cosi corto il sarmento dritto fino alla cima, non caricato ne piegato,
si perche stando la uite dritta diuiene migliore, & piu forte, perche la uir
tù, & l'humore gli ua salendo fino in cima al dritto commodamẽte (il che
non puo far stando torto) come anco perche al tempo del zapparla la zap
pa non la ferisca come suol far spesso a quelle che sono alquanto distese,
& conuiene che nel gittaruisi sopra la terra quella che ua piu disotto ui
sia pista, & calcata, cosi sopra le uiti, come in tutto l'albero perche la
pianta che è piu dalla terra stretta, piu presto fa produrgli le sue radici
oltre che l'aere, & il uento non possono pigliarla, & diuenta migliore, co
me dice Seneca nella epistola che comincia, In ipsa Scipionis Aphricani

villa. Se il terreno doue si pianta la uite è secco & caldo, non si deue fi nir di coprir la fossa, acciochè quando pioue possa riceuer l'acqua, & te nerla, fin che se la beua, & se fosse humido, & freddo, coprasi tutta la ter ra fin che uenga uguale all'altra terra, & non faccino quel che alcuni fan no, (che è grande errore) che le soffocano fino alla cima da picciole, il che è molto dannoso, a non far che si auezzino a patir freddo & caldo, e quel che è peggio, che coprendola molto gli fa gittar la radice nella superficie della terra, & non nel basso, e la uite che ha in alto le radici, con poco cal do si secca, & il ghiaccio & gelo l'abbrusciano molto, & il ferro della uanga ò zappa la taglia, se ui si incontra. Et perciò è necessario che qualunque uite nuoua, & anco ciascun albero, ogni anno sia scauato, & gli sieno strappate tutte le barbe, & i radiconi che buttan nella superfi cie. Quei che si piantaranno per non trasporgli de li a dui a tre anni deue cauarseli la terra da i lati, & tagliargli alquanto a basso quei germo glietti piccioli che hauerà fatti, perche habbino di nuouo a produrre buõ legno, sopra ilquale si fondino & formino. Altri sono che non gli tagliano, ma gli riuoltano abbasso i capi cauando una punta di sarmento fuore, & questo è il piu sicuro, altri gli tagliono, & insitano, & se accor tano, & che ui si abbattano a pigliare, questi sono i migliori. Ne i terre ni secchi, o caldi si hanno da piantar le uiti nell'autunno, e questo è il me glio per il metter de i barbati, & hanno da tagliare i sarmenti, che allo ra uoglion piantare, quando si finiscon di spogliar delle pampane, pur che sieno ben curati, perche allora stanno anco pieni di uirtù, che non è stata ritirata alle radici, ma l'hanno ancora ne i rami, tuttauia è meglio il piã tarle alla Primauera. Ne i paesi freddi, e humidi debbansi in ogni modo piantar nella Primauera, & non prima, & sia quando i sarmenti haurã no alquanti piegati gli occhi, per la medesima ragione che ho detto, che anco sono sostantiose, con la uirtù. Et se sia possibile, nel tagliar della pianta subito si piantino, & per questo gioua molto di tener le fosse belle & fatte, ouero si han da curar bene, che il Sole, ne il freddo, ne il uento nõ le tocchino, perche le seccherebbono, & piu del resto si guardi bene che da questi non sieno tocchi in luoghi doue sono i tagli, ma il piantar della pri mauera che da Gennaio in oltre, auanza di bontà di stagione il tempo in dietro. Similmente ha da procurare che il dì nelquale si hauranno da piã tare non faccia uento maggiormente caldo o tramontana, ne faccia gran freddo, ne il Sole troppo ardente, ancora che questo del Sole sia quello che possa far manco danno, se è di Primauera. Sia giorno caldo, piaceuo le, & se potrà essere, di nuuoloso, & che non pioua, ò non sia la pioggia tanta che faccia fango, ma vna pioueggiana come ruggiada parimente co

me nel ſeminar del frumento, ſia nel creſcer della Luna da principio fino alli dieci di eſſa Luna, perche gli gioua molto, & le fa pigliare ſe ſiano in uolti i capi, & empiaſtri con ſterco di buoi, & quando ſi pianteranno ammolliſcaſi alquāto la terra da baſſo, accioche poſsano meglio gittar le radici a baſſo, & la prima terra che ſe gli gittera ſopra ſia di quella che è fra alberi, ſe non è molto ſecca, et uada queſta prima terra fino alle radici molto calcata, & riposata. Se ſarà paeſe humido, piantaſi rare, maſſima mente eſsendo tali le uiti che biſogni di aſciugarle, acciò il Sole le poßa penetrare, & aſciugargli il troppo humore, ma ſe ſono uitami che ſono di ſua natura aſciutti non importa molto che ſieno piantati ſpeſso. Ne i luo ghi ſecchi è meglio che ſieno piātate barbate, che meglio ſi diffendono dal Sole, & conſeruano meglio l'humore perche il Sole le puo meglio pigliar da tutte le bande, & ſe hanno da eſser arate, o uāgate uada il legno di eſſo largo, accioche l'arato o uanga, o beſtia non le poſsan ſucllere, & ſia il le gno molto dritto, & vguale tutto, leuandogli certi germogli, che naſcono fra le foglie. Auuertaſi bene di non piantar uite nuoue preſſo di lauro al cuno o auellane, & di non piantarui appreſſo radici da mangiare, o rape, ne cauoli, che fanno molto danno alla uite, & tanto che ſe il ſarmento è nuouo muore ſubito, & ſe è uite uecchia riuolta le rami uerſo l'altra par te. Et di qui naſce, che per eſser la uite tanto inimica de i cauoli ſe alcuno ha benuto ſuor di modo, & è ſcaldato dal uino, col mangiare una foglia di cauoli cruda gli paſſerà via quella embriacatura. Queſto baſti quāto piantar delle uigne. Hora diremo delle uiti poſte ſopra gli alberi.

Delle uiti tirate ſopra gli alberi. Cap. 8.

Co. lib. 6. cap. 4. Creſ. li. 2. & cap. 13.

OGni uite poſta ſopra alberi o legni (che di tutte queſte due ſorti è vna regola iſteſſa) richiede paeſi, & terre humide come ual li, riuiere, & terreni graſſi, & queſte per eßer in alto è bene che ſieno vue graſſe, perche ſono ſicure di poter marcire eccetto però che non foſſe ro piantate le uite in terreni troppo pioggioſi, che per tali terreni miglio re ſono le uite aſciutte, ſono buone quiui l'vua groſſa bianca che di queſta ſorte caricano le uiti molto, & ſi ha da por mente che non tutti gli alberi on buoni da tirarui ſopra le uiti, che ſi de fuggire qualunque albero le cui frondi ſono graue, & ſpeſſe perche da queſti le uite fuggono, & ſi appar tano, & retirano, ne ſi uogliono abbracciar con eſſi, oltre che per eſ ſer le frondi graui e ſpeſse non ui ſi mantiene ne crea con eſsa l'vua, ne è ſaporita, oltre anco che ſi marciſce, ne fa buon uino. Queſte uiti ſi pianta no in Italia in vna de due maniere, che o ſono in terreno di grano o nò, ſe

ſono

ſono in terre di grano, deue eßer la diſtanza dall'vna all'altra quaranta, & anco cinquanta piedi, acciò che il Sole poſſa batter nel ſeminato ſenza impedimento alcuno, & ſe non ui ſi ha da ſeminar grano di niuna ſorte, baſta che ſia la diſtanza di eſſe uite, & alberi uenti piedi. Et per quei terreni che hanno da eſſere per ſeminarui ancora il grano, ha da eſſer di larghezza non piu di quindeci piedi o uinti. Per uite coſi poſte in alto ſe la terra è humida ſon buoni ſalci, & oliui, perche queſte piante ſi creano molto in humore, & ſe ſon terre aſciutte ſon migliori alami neri, o fraſſini, o cerri, ma il fraſſino è miglior pianta per queſto di tutte l'altre. Ne gli alberi di frutti non è mio conſiglio di porle, perche gli fanno molto guaſtare, & quelle che ſi porranno ò in alberi di frutto ſi deue potare molto a buon'hora prima che l'albero comincia a dar fuori le foglie, e ben di farlo nel principio dell'inuerno, & nel creſcer della Luna, accio piu preſto marciſcano quel tenerume con che ſi abbracciano all'albero, & ſe gli tolgano ſubito i ſarmenti, perche dopo preſto marciſcano, & in quel modo ſi leueranno facilmente. Ha da hauer l'albero tanta altezza nel tronco quanto è la ſtatura di vn'huomo, & quiui in capo del pie habbino due o tre forcelle ſopra lequali la uite ſi riposi, acciò non reſti caricata che le è di gran danno per la ligatura. Si deue anco procurare, che nel albero ſi laſcino molte forcelle, acciò per eſſe ſi appoggino, & ſaliſcano i ſarmenti, & le rame di queſto tal albero troppo lunghe ſe gli hanno da tagliare, acciò nõ uadano le uiti troppo alte, che oltre che fanno troppo ombra ſono faſtidioſe, e pericoloſe coſi nel potarle come nel uẽdemiarle, che uale piu che i ſarmenti calino dall'alto col frutto, che uadino tanto alto i frutti che dieno diſturbo a corgli, come dice Creſcentio. Queſte uite a niun patto ſi hanno da piantare, ſe non cõ la barba, ſecondo che di ſopra ſi è detto, perche ſono piu ſicure & migliori & ſecondo Columella l'albero ſopra il quale ſi ha da collocar la uite, ha da eßer di vna medeſima età con la iſteßa uite, ò poco maggior l'albero, perche ſe foſſe di maggior età, o affogarebbe la uite, ò almeno ſarebbe che non riuſciſſe tal quale ſarebbe per riuſcire, ma che ſia l'albero di più età, al fine non è di molta importanza. Nel piantarſi ſi deue far coſi, fatte le foſſe di molti giorni innanzi, ſecondo che diſſi che biſognaua di fare nelle terre humide, pongaſi quiui la pianta con la radice dell'albero, o ſenza radice ſecondo che ſi potrà hauere, & che potrà la qualità del terreno, ſe la terra ſia molto calda, & doue ſignoreggi il Sole molto, pongaſi uerſo tramõtana, acciò l'albero ſopra ilqual ſia la uite diſteſa, la diffenda alquanto dal Sole, & non la batta coſi di continouo, & ſe ſia il paeſe freddo, & doue tramontana poſſa aſſai, & ſtia di continouo pongaſi al mezzodì acciò tenga da quelle bande l'albero per diffeſa, & ſe il pae

il paese, et la contrada sia temperata, piantisi da quella banda o Oriēte, o Occidente, o come piu parerà a chi le pianta. Ha da esser la fosa per questa sorte di uite piu cupa, & profonda, che la qualità del terreno potrà sopportare, perche hauendo da montare tanto alto ha da hauer buon fondamento, & fermezza da basso perche fruttifichi meglio, & quando si pianterà, pongasi mente di non toccar l'albero ne si cōgiunga da basso cō esso quanto è lo spatio di vn piede, & mezzo, acciò non gli impedisca le radici, oltre che incorrono in pericolo di seccarsi tutte due, come si disse di sopra. Se la terra è humida ponganuisi due o tre sporte di stabbio uecchio insieme con due volte tanto di terra a basso, & le pietre che io dissi. Et questo fatto calchisi ben la terra piu bassa, ma non già l'alta, laquale ha da star leggiera, acciò possa esser penetrata dall'acqua, & questo quanto al piantare. Si ha da hauer riguardo che ogni uite che ha da montar in alto, o ogni uite alta (che tutte sono di vna medesima sorte) che il primo anno non se gli lasci pigliare l'altezza del trouco che ha da hauere, che ha da escer vna statura di huomo o poco piu, perche le uiti di sua natura crescono molto, se non sono impedite si stendono quanto ponno in alto, e restano sottili, & deboli, senza forza, & senza uirtù. Per questo per hauer a crescere vno stado ha da portare tre nodi di tre potamenti, & cosi respettiue se maggior altezza se gli ha da dare, eccetto se per qualche necessità o pericolo si vuol far montare presto, che alhora in questo caso se gli ha da troncare tutti i capi bassi, & lasciarne dui o tre alti, acciò per esse saliscano, & montino presto, & quelle che tūbano possa soffrire ogni altura il primo anno. Et questo è quanto io ho potuto raccogliere del piātar delle uigne. Resta hora a dirsi che ogni uite nuoua ha bisogno di zapparsi ogni mese vna uolta o almen uāgarla all'intorno da Marzo in oltre & questo sia la mattina, & al tardi.

Dell'impalar delle uiti, & legarle. Cap. 9.

FINito di piantar la uite ha subito bisogno di vn pedagogo, come il fanciullo che la diffenda, sostenga, & la metta per uia. I pasi per appoggiarle sono molto buoni di castagna, & migliore di qualunque altre sorte di legname, perche duri gran tempo senza marcirsi. E parimente bnono il frassino, & anco il pino, il genepro, & l'amandola, ponga ben mente che non sia di noccia o auellana, ne di lauro, come dissi ne di fico Siluestre che oltre l'hauer cattiuo odore, si accosta alla uita, & la secca generando ancora uermi, & ruche, o tagliocozze. Ogni palo deue esser stagionato, & dritto acciò la uite guidandosi per esso uenga a esser drit

Colu. li. 5 cap. 14. & 20.
Varr. li. i. cap. 26.
Plin. li. 17. cap. 22.
Pallad. Marzo. ca. 7.

ta, sia bene acuto da basso, non sia molto lungo acciò non pigli vento, basta che stia quattro palmi sopra terra, sia della grossezza di vn'hasta di picca. Dicono gli agricoltori che se il paese è freddo deue esser piantato il palo verso il Settentrione, & se caldo verso il Mezzodì, perche l'vno la diffenda alquanto dal freddo, & l'altro dal caldo, & se sia terra temperata, verso qualunche si uoglia di queste quattro parti. Se è uite nuoua, & si appoggia a qualche albero, non gli bisogna palo, eccetto se l'albero non fosse grosso a bastanza, & si deue ligare in modo all'albero, che nel ligare non riceua danno, & ponga ben mente colui che liga vite di qualonque sorte che non la stringa molto, & che la legatura non sia non cosa dura acciò non tagli il sarmento, & se sia dura, inuoltiuisi qualche cosa molle a torno, & mutisi ogni anno la ligatura, et sempre si lighi su il vecchio, perche è piu duro, ne se gli fa tanto male, come se gli farebbe nel ligarsi su il nuouo, & se la vite fosse alta, bisogna che sia legata in due, o tre luoghi, non stia coricata ma vicina all'albero o palo. Del ligarla ui sono duo tēpi ne i quali si puo far senza pregiudicio della uite o prima che comincino a dar fuori gli occhi, che è nel finir di potare, o quando sono grosse l'agreste & fermi i graspi, perche nel primo tempo si ligano senza danno de gli occhi per non esser vsciti fuori, & dell'altre senza danno delle nuoue pampane & grappi per esser già duri, & senza pericolo. Questo basti quanto allo impalare, & ligare.

Che forma, & misura ha da hauere ogni sorte di vite, da picciola, & del portare. Cap. 10.

Col. lib. 3. ca. 5.

DIssi di sopra de i capi che si haueano da lasciare a qualunque sarmento, & uite nuoua o sia barbato o nò, perche de li nascano i sarmēti, et si sarma le vite. Molti vsano nel primo anno potargli quel che gli nasce, ma è molto meglio lasciarlo fino al secondo potare nettādola solamēte, accioche habbia piu forza la vite, et possa meglio patire, e che ha gittato piu rami, et il potator posa scegliere quelli capi che piu gli pare, et tagliare il resto. Altri vsano di scauarle vn poco, & tagliargli tutto quello che ha gittato, accioche torni a mādar fuora piu grasa, et miglior nuouo legno, e migliori sarmēti, ma prima che io parli del potatore, tengano questo auiso, che ne i paesi humidi forti, et sottoposti a pioggia, et ne i piani, le uite hāno da eser piu alte che ne i colli, et luoghi alti, et arenosi, et terre leggiere per cagione dello immarcire, et ne i luoghi alti si dè hauer cōsideratione di alzarle rispettiuamēte secōdo l'altezze de i siti. Le altre sorti di uiti che sono distese per terra nō si hanno da piantare se nō in terreni arenosi.

arenosi. Similmente dopo l'hauergli data l'altezza conueniente al pie, è necessario che per esser buona uite habbia nel ramo forma di croce e di stella, acciò con ugual peso carichi sopra il pie da tutte le bande, almeno tenendo tre braccia, & non meno, & quella che ne ha vna o due, non ha buona forma, percioche carica il peso tutto da vn lato, et si rompe il piede, & per non hauer tante dita in vna mano, come haurebbe in dui ne in dui come in tre, di qui nasce che si perde la metà del frutto, che darebbe. Et percioche ne i dui o tre uotamenti importa molto guadagnare o perder la uite, procurisi di condur, per potar uiti nuoue, il miglior potatore che si possa hauere, che ancora che costi assai, la uigna lo pagara con maggior frutto. Ne i paesi, & terre calde, & secche, sieno le uiti cosi larghe, & distese, che con i suoi rami possano bẽ coprire il pie, et l'vna acciò l'eccessiuo Sole non le secchi, & ne i luoghi freddi o humidi sieno piu raccolte in se, acciò il Sole, & il vento, possano ire all'intorno, & asciugar l'humore che corrõpe. Et se è uigna che si ha da arare, è bene che sieno le viti raccolte in se, acciò i buoi o le mule strappino alquanto, ma percioche per ben potare è necessario che sia bẽ prima vangata la vigna, trametterò qui vn picciolo Capitolo del vangare, o scauare.

Tempo, & maniera di scauar, o van gar la vigna. Cap. 11.

IL vangare o scauare è appartar la terra dalle radici dalle uite, o pie del fusto della uite, o da qualunque altro albero, & far vna fossa doue l'acqua in essa si possa meglio ridurre, onde la uite si refrigeri, & pigli temperamento, et si mantegna in terra secca, se è il tempo di state, & se è humida, acciò ui dia il vento, & il Sole, ilquale non è di men giouamẽto ne i luoghi humidi alle uiti che ne i secchi l'acqua. Questa diligẽza è necessario che si faccia ogni anno, & specialmente nelle uigne nuoue, & che si faccia prima che si poti, perche il potatore disbratta la vite di tutte le barbe, e germoglie, che la vita produce da basso, et oltre bruttezze, ilche non puo farsi se prima la vite non è scauata. Queste barbe, & germogli bisogna istirpar ogni anno, percioche la natura delle viti, et anco di tutti gli alberi è gittar barbaccie nella superfi cie della terra, & se ogni anno non si tagliano diuentano grandi, & tolgano la virtù alle radici che sono sotto, & le indeboliscono in modo che si sogliono perdere a fatto. Et quelle che sono nella superficie nella State col molto Sole, & siccità si sogliono seccare, & nell'inuerno si abbrusciano per il gran freddo, & gelo. Similmente accade, che le piãte, & maggiormente le viti, che nõ sono bẽ radicate nel fondo, nõ hauendo sofficiente nodrimento ne sostanza, danno

Col. lib. 4. ca. 5.

poco frutto, & minuto, & non arriua alla perfetta maturatione, per mancargli l'humore con che si sostentano la state, & anco uiuono poco tempo. Gli han da tagliare quei capegli quanto un palmo sotto la fossa con ferro, ò zappa molto tagliente, & non come fanno alcuni che gli stirpano, che è molto dannoso, perche turbano, & impacciano la uite, & alle uolte non la strappano tutta, & tal'hora ne cauano piu che non bisogna, e questo è come se a uno si uolesse carpire i capegli di capo, carpirgli con vna tenaglia, o con le mani. Bisogna che queste barbe sieno tagliate in dì chiaro, dolce, e caldo, e specialmente auuertasi che non sia uento tramontana, che in ciò è molto contrariò a questo, & ad ogni altro lauoro del campo, e taglinsi uicino alla uite, & è buono farlo di Ottobre, o Nouembre. I tempi del cauar la terra sono dui. Ne i paesi caldi, & secchi si dè cauar passata le uendemia, & ancora che restino tutto lo inuerno, cosi non gli farà danno alcuno, & questo dico ne i paesi caldi, & temperati. Ne i freddi, per Febraio, & da li innanzi. Ne i paesi secchi & duri non si faccia che sia passata un'acqua prima, perche si puo piu comodamente fare, & in quelle che sono leggiere, & che si possono meglio lauorare, inanzi ò dopo che ha piouuto, la fossa ha da essere cupa & larga, & con molta auuertenza fatta, acciò non si tagli la radice, che non è ancora ben profondata. Il coprir poi ha da essere quando si comincia a scaldar il tempo, acciò non si asciughi l'humore, & questo ne i paesi secchi & caldi, & quanto al giudicio mio ha da esser innanzi che dia fuori la uigna, per il gran danno, che dopo ne seguirebbe, & se fosse paese, & terra calda, secca, o fredda cuoprasi totalmente il pie della uite, ma essendo paese, & luogo humido, sia bassa, acciò non marcisca la uite. & circa questo uangare uoglio dire il parer mio cosi nelle uiti, come ne gli alberi generalmente, eccetto in alcuni che ne hanno necessità (come i Naranci, & suoi simili) nell'inuerno, e dico che per le uiti, & la maggior parte de gli alberi, è fatica dannosa; dico a quei che nõ son stati traspiantati, e che hanno fatta lor forma da principio, perche moltiplica la terra al pie della uite, ò albero, fa similmente mentar la radice in alto, ilche è dannoso, però io riputerei che fosse meglio che restaße la terra vguale con l'altre, che non ammontanata al pie, & starà piu humido nella state, e non aiuterà a marcire l'uua. Vi è vn'altro modo di scauare o uangare, che cõuiene molto alle terre che sono unitamẽte freddde & secche, perche nell'Inuerno possano beuer l'acqua senza che freddo gli habbia a far danno alcuno, che è dopo l'hauere uangata, & coperta la uite farle all'intorno dello ammontanato un cerchio cauato sotto acciò che l'acqua l'Inuerno possa penetrar al basso in quella corona, & anco la State, se il terreno è molto secco. Questa è una vtile fatica, perche

contiene

contiene in se unitamente due fatiche, che è cauare, e uangare la terra a pie della uite, ò albero, pur che (come ho detto) nel uangare resti a pie di essa uite, o albero la terra uguale. Ho questo cosi breuemente trattato, torniamo a proseguire il nostro potare.

Tempo arte, & maniere del potare. Cap. 18.

HAuendo già mostrato che per ben potare ha da esser prima la uigna scauata, tornaremo a proseguir la maniera, & tempo del potare. Quanto al primo, ui sono duo tempi conuenienti, ma questi non conuengono per tutte le sorte de i luoghi, contrade, o uigne, ma a ciascuna appartiene bene, ò l'uno, o l'altro, & in alcuni l'vno & l'altro. Vn tempo è nel finire della uendemia, & l'altro nella Primauera per Gennaio, Febraio, e Marzo. La proprietà di questi duoi tempi quanto à ciò è questa. Qualunche uite che si pota inanzi l'inuerno non lagrima ne gitta humore alcuno per il taglio, e per questo qualũche uite uecchia, & debole, e quelle che stanno in terre deboli, & leggieri, & arenose, & quelle che sono ne i poggi & colli, doue possano conciper poco humore, è bene che sien potate innanzi l'inuerno, acciò non lagrimino, ne si disustantiano con lo spargimento di quello humore. Questo dico io, se il paese lo consente, che ne i paesi freddi non è sicuro il potar innanzi l'Inuerno, perche il freddo per i tagli del potare non le abbrusci. parimente quando si pota innanzi l'Inuerno, mai o rade uolte si fendi, & tagli il sarmento, perche è ancora tenero. E ancora auiso molto singolar di tutti gli Agricoltori, che quando la uite si pota a buon'hora (dico innanzi de l'inuerno) carica piu di legno, e quando dopo l'Inuerno, o tardi, carica piu di frutto. Et per questo auertisca il patron della uigna, o il potatore, che se la uite è tanto ferma, e forte, che possa sopportare il carico, potinsi dopo l'inuerno, & se è fiacca & uecchia, e tale che habbia bisogno di ristorarsi, e rifarsi, sia il potare a buon'hora, acciochi si fortifichi di legname. Le uigne che sono poste in paesi molto caldi si han da potar inanzi l'Inuerno, & quelle che sono in paesi molto freddi si han da potar dopo Febraio, & per Marzo, e non piu tardi. E quelle che sono in paesi doue i uerni non son molto aspri, ma son luoghi temperati le posson potare inanzi l'Inuerno o secondo che al patrone parerà. Se le uigne sono esposte al Sole, & luoghi aprichi, & non sottoposti al furore del uento di tramontana, ancora che sieno in terre & paesi freddosi si posson potare inanzi l'Inuerno, & se sono in paesi molto caldi, & esposte uerso tramontana si han da potare, come se fossero in paesi freddosi, perche se queste son potate innanzi l'Inuerno, stanno ap

Cres. li. 4. capi. 13. Colu. li. 3. cap. 10. li. 10. c. 23. Pli. lib. 17. cap. 22. Teof. li. 2. cap. 4. de causis.

parecchiate per gelarsi alla prima tramontana che viene.

In tutto il tempo che gela, non si han da toccar giamai le uiti ne cō ferro ne con altro, perche son molto tenere, & si spezzano come uetro, et per questa cagione per tutto il mese di Decembre è uietato di andare, et caminar fra le uiti per il pericolo in che sono. Et anco quando di Gennaio o Febraio son potate, deuesi auuertire di non entrar a potarle niuno che non sia ben alto il giorno, perche se disghiaccino, & sia il dì chiaro, & caldo, ne faccia tramontana, ne freddo per esser cosi fragili. Il potar sia a che stagion si uoglia, ha da esser nello sminuir della Luna, acciò le uiti non lagrimino tanto, eccetto se sarà iu luoghi molto grassi, o uiti molto grasse, che gittan la sua forza in rami senza frutti, che queste tali uite è bene potarle nel crescer della Luna, acciochè con la fatica si castighino, & se il paese è freddoso, è bene nello sminuir di Marzo, & se caldo di Febraio.

Dissi che ogni potare hauea da esser nello sminuir della Luna, questo si intenda se è nella Primauera, che se è inanzi l'Inuerno non importa niēte, poi che albora le uiti non lagrimano, ne nel crescere, ne nello sminuire, le grasse sien potate di Primauera.

Quei che potano inanzi l'Inuerno han da cominciare nel finirsi di spogliare le uiti delle foglie, et affretti il potatore, accio prima che cominci a gelari sien duri i tagli, & nō possan quiui fargli alcuno danno i freddi, et i ghiacci. Et in questo tempo del primo potare è bene di tagliare le cime tenere con tutto il ceppo, che le tene, perche oltre che se gli lieua alquanto del peso, albora non vscirà de li acqua, che se si tagliano nella Primauera, piu lagriman per il taglio del sarmento, & piu in cima, & nel tenero, che nel basso basso. Et questa regola si intenda se alla uite non fosse contraria la qualità del paese, o de l'aere.

Quei che potano dopo l'Inuerno nella Primauera han da potare dopo che fà alquanto di caldo, & son cessati i dì aspri, & i gran geli, o dopo che la uigna comincia far segno di dar fuori. Ogni potare per esser buono si ha da finir molto presto innanzi l'Inuerno, perche (come si disse) sia inanzi il sopr'arriuar de i ghiacci, & nella Primauera, prima che dia la vigna fuori. Dice Plinio che anticamēte era reputato negligente potatore colui che non hauea finito di potar la sua uigna, prima che il gran freddo uenisse. Et questo basti quanto a i tempi del potare. Il potatore ha da hauer gran cognitione del solo della uigna, et di qual sorte o uitame è ciascun ceppo di uiti, & però se fosse posibile saria bene, che il patron della uigna medesima fosse il potatore, se nō faccia che vno di continouo si chiami a potare, che l'ha potata l'altre uolte, & ne ha esperienza, acciò sappia quel che piu nel potare cōuiene a ciascun ceppo di uite, che il mutare ogni

ogni anno potatori, ancora che sia la vigna ben potata, non sara mai in tanta perfettione come la potatura di vn fedel potatore che sia solito a potarla, & gia ne ha presa la pratica. Et vn bello auiso di por mente di nõ elleggere potatore mancino, perche tutti questi tali fanno i tagli al rouerscio, & pongon le uiti al contrario de gli altri. Il che oltre l'esser cosa brutta, è dannosa, perche l'vno fa leuar l'altro, cosi mai la uite fara bene, ma se auueniße che la vigna riceuesse quella potatura di cõtinouo, sarebbe manco male, che variando col dritto, & mancino potare, ma io fuggirei inquanto potessi sempre condurre alla mia vigna simili potatori. Ha da esser il potatore di buona forza, che di vn colpo solo tagli il sarmento che coloro che lo tagliano in doi colpi la maggior parte delle volte lo fende pe'l mezzo. similmente è bene che porti con seco vn buon cortellaccio, o pistolese per poter venir tagliando il secco, & rami grassi variati oue gli accada, che molte volte le falcette da potare non sono bastanti a farlo. Habbia colui che pota l'istrumento da potar molto arrotato, che faran doppia opera, & migliore. Questo instrumento da potar si vsa in differentiati modi, secondo il costume delle genti, et maniere di vite, ma secõdo Columella ha da hauer vna piagatura ĩ cima per poter tagliar le radice o barbaccie, et massimamẽte alcuni sarmẽti che sono in tai luoghi che nõ si possono tagliare se non tirando verso di se, & non in altro modo se non cõ gran pericolo della vite. Et auerta il potator diligente che da piccola dia tal forma, et fattura alla uite qual conuẽga alla qualita, & natura della terra, & sito, cioe nel humido far che sia ratcolta alta, nel secco, baßa, & il medesimo nel caldo, perche con le sue braccia poßa ben coprir il suo frutto che il Sole non lo secchi, & doue si ha da arare stieno raccolte, acciò non sieno troncate. Parimente adiuiene molte volte, che per volere il potatore dar alla vite presto l'altezza che ha da hauere la fa restar molto sottile da pie, il che è molto mal fatto, perche cõuiene che a poco a poco cresca, percioche quelle che son di altra maniera vengono poi ad hauere le rame piu grosse che il pie, & restano come contrafatto, & a guisa di persone mostruose o come grande edificio sotto debole fondamento. Queste tali uiti poi son di poca forza, & poco durano, & asai presto si spezzano, et le strappa il vento. Et acciò che sin da picciola habbia ad hauer buona forma, deue procurar il signor della vigna, che sia asai buon potatore colui che la potarà prima quatro, o cinqne anni, come colui che a suo figliuolo dà buon maestro o pedagogo, perche le uiti (massimamẽte quando sono nuoue) son molto obedienti in riceuere qualũche piega che se le uuol dare. Parimente procuri il potatore darle tal forma che le braccia si diuidano in cinque, o in quattro, a guisa di croce, e giamai in manco di tre,

acciochе ugualmente carichi la uite di frutto, e con ugual peso da ciascuna parte stia sopra il suo piede, perche oltre il comparire piu belle piu ferme, & piu fruttifere, quelle che caricano da vn capo solo, son molto cattiue, & per la maggior parte sogliono esser gobbe, & deboli ne si posono ben coprire ne dal freddo, ne dal Sole. Et perche le tali si hãno da tagliar da basso, perche di nuouo gittino qualche germoglio dal qual si torni a riformar il ceppo della uite, o se da basso gli nascerà nel duro qualche buon sarmento, tagliando tutto quel di sopra, & il medesimo deue farsi nelle uiti uecchie deboli, & suariate, perche ritornino di nuouo, & faccino la forza nel basso, & de li tornino di nuouo a gittar i capi, però prima che il potatore cominci a potar la uite diale una occhiata a torno a torno, perche da un capo gli parerà un potare, & dall'altro se gli rappresenterà uno altro, & hauendola ben da ogni banda squadrata sapra pigliare il partito buono in potarla che uederà appartenere. Parimente per ben potare gioua molto (come già dissi disopra) che nel piantar delle uigne si auuerta di piantarle tutte per ordine, ogni uitame distinto in una rasa, et un'altra sorte di uitame nell'altra, che altrimenti raro potatore saprà conoscer di che sorte si sieno cosi confusamente poste le uiti, che non tutti i uitami ricercano di eser in un medesimo tempo potati, che uno lo ricerca piu presto, & l'altro piu tardo secondo il tempo del dal fuori di ciascuno di essi, che quei che buttan fuori presto come son l'vue delicate, ricercano il potar piu presto che quelle che gittan tardo, come sõ uue piu grosse a guisa delle palombine, & se son mischiate tutte insieme non è dubbio che bisogna che sien potate tutte in vn medesimo tempo, ilche è molto dannoso, imperoche sarà tardo per alcune, & a buon'hora per altre. Et percioche auiene molte uolte, che hauendo qualche vite fruttato bene vn'anno resta indebolita, se l'anno uenente non si accomoda molto col potarle, o si inferma, ò si secca, è bene che il potator sappia qual uitame caricò bẽ di frutto l'anno passato, & qual nò, acciochе uno stringa, & l'altro allunghi.

Deue oltre di ciò hauere il potatore duo fini, o intentione nel potare, l'uno del frutto l'altro del legname che ha da nascere, & anco un'altra del sarmento che ha da tor uia, & per questa cagione deue eser il potamento al piu che sia possibile nel nuouo, perche de li produce migliore sarmento, & fruto, leuando tutto il secco, uecchio, & tarmato formicoso, & uerminoso, & uario de i bracci molto lunghi, & i ritorti, & i sarmenti che nascono nel uecchio, che saran tali che di esi si speri douersi rifare quelle uite, come dissi di sopra a cauar alcuna punta all'altro capo, & lieuiui i sarmenti alti eccessiuamente, & quei che nascono congionti, & le cime che soprastanno. Et ha ancora da hauere il potatore questo auiso, che la

la uite che è nuoua, & la vecchia vogliono vn medesimo potare, voglio inferire che la stringa, & accorti l'vna, perche produca, & l'altra, per che non perisca, poi che tutte due han poca forza, & quelle che sono in buona età di giouentù poßono meglio sopportare il peso.

Deue por ancor mente che se il luogo è grasso, & sustantioso si puo in esse piu allungar la potatura che nelle uigne che sono poste in terreni leggieri, & deboli, & non di tanta sustanza, & piu che ne i colli ne i piani, & piu nelle ualli che ne i piani. Et se vi è alcuna vigna vecchia, & disfatta si deue potar molto stretta, & se è tale che non habbia quasi forma di vite, taglisi da basso, & nel piu verde se le dia vn colpo o dui, accioche de li nasca qualche sarmento, dalqual si torni a rifar il ceppo, e se da basso hauesse qualche sarmento, cauisegli la punta all'altro capo, ancora che sia uicino, perche de li si produrrà presto la uite, o fendasi tutta, cauandone alcune punte, come piu oltre dirò.

Habbia il potatore l'instrumento da potare, come dissi, molto sottile, & tagliente, acciò sia il taglio piu liscio, & netto, & nel tempo del potar stringa molto il sarmento con le dita, accioche non lo diuida, & partisca, percioche si guastano cō il fendergli molto che mai si saldano, & per li le entra il caldo, & il freddo, & il vento, et habbia consideratione, che se la vigna sia in luogo freddoso se gli faccia il taglio della potatura verso il mezzo dì, accioche per li non si geli, & se in luoghi molto caldi, uerso tramontana, acciò lo eccessiuo caldo non gli faccia danno in quel taglio, se in paesi temperati, fra caldo, & freddo, si puo far la potatura da quella banda che piu le piacerà. ancora che il meglio sia di andar verso il Sole. Quātunche nella regola che il taglio della potatura vada uerso tramontana o uerso mezzo dì, io non mi ci fondo molto, perche non tengo per possibil il farlo ciascuna uolta, ma bē dico io che la tagliatura debba andar rotondo in quanto sia possibile. Parimente, perche quella acqua che corre potandosi la Primauera, se ua a battere in alcuno occhio, l'abbruscia, & guasta molto, onde adiuiene che per quella parte non puo far forte legno deue quel che pota uoltar il taglio della potatura uerso l'altro capo contrario a quel doue è l'occhio piu uicino, & deue tagliar il sarmento, o nel nodo, o almeno men uicino alla metà dello spatio fra un nodo, & l'altro. Il taglio del nodo è piu facile per esser come in congiontura, ne sia il taglio uerso l'altro, perche si ribocca l'acqua per il sarmento a basso, et scalda l'occhio, è bene che il taglio uada uerso il basso. Le uiti c'hanno spessi gli occhi si uogliono allungare nel potare per hauer piu forze, che quelle che l'hanno rare, & quelle che hanno gran distantia da occhio a occhio per esser piu desiccate han necessita di potatura piu corta. Molti

capi si han da lasciarle poche uolte in uiti deboli, ne nuoue, ne uecchie, & quando ui si lascieranno, si a nel uano, & luogo alto della uite, perche l'anno seguente si tagli il capo sottile col braccio uano doue staua, & quanto si puo carichisi il sarmento sopra le uiti acciò non si marcisca, & si sostenga meglio, & se la uite è forte, & in buon terreno se gli puo lasciar piu sarmenti, & capi, par che nel lasciargli spuntino alquanto, che è meglio che lasciarla cosi intera, che ancora che non dia tanti grappi, quello che è spuntato, nondimeno da miglior vua, & di piu sustantioso, & gagliardo uino. Ogni potatore ha da auuertire, che prima che si parta dalla uite ha da lasciarla molto netta da qualunque bruttezza, che piu uagliono, & dan maggior frutto diece uiti ben potate, & ben ordinate, che uenti mal concie. Io son ben certo che non mancherà chi dica, che queste diligēze uagliono poco, perche non si vsano di fare; al che rispondono, che niuno ha da por mente per ben fare quel che si vsa, ma si bene considerare quel che far si deue, che cosi singolari auuertimenti non l'anno scritto in darno, quei che per molti necessarij ci gli han lasciati scritti, & poi che sono fondati sopra la uerità, & sopra la ragion naturale, è ueramente error grande di non metterli in opera, con dir che non sono vsati, & se alcuni non uorranno vsare questi precetti, & regole singolari, so ben certo che non auuerrà loro quel bene, che auenirebbe nella sua facultà.

De i tempi, regole, & merauigliosi secreti di insitar le uigne. Cap. 13.

Colu. li. 3. ca. 9. c. 21. cap. 29. Cres. li. 4. cap. 12. capi. 13. Pli. lib. 17. cap. 21.

NEi tempi del potare è molto buona stagione lo insitare uite, dico nella Primauera, che prima non si dee fare per molte ragioni. Cosi perche inanzi l'Inuerno le uiti nō lagrimano, & non danno acqua, et questo è quel che piu le aiuta a pigliare, perche dell'acqua si fa vna gomma che attacca molto, & perche questo effetto si fa meglio nel mese di Marzo che in altro tempo, come mese piu comodo da insitare, parimente nō è bene di insitar nell'Inuerno per i gran freddi, & i ghiacci che uengono, & guastan molto cosi la punta come il tronco, percioche fa ritirare la uirtù alle radici, & l'altro rimane abandonato dalla uirtù, et senza sustantia. per questo coloro che uorranno insitare inanzi l'Inuerno, che è poco dopo l'esser finita la uendemia, fino a vn mese dopo seguente, insitino in luoghi caldi, & aprici massimamente diffesi da tramontana, ancora che nō stian bene con gli asciutti, & secchi di albora, l'vno, perche come dissi le uiti non danno acqua, et il secōdo, et principale, perche ancora nō son netti ne aurati i sarmenti, & a caso piglino di quello gli insiti di albora, & per

ciò è meglio assai la primauera, che è dal fin di Gēnaio fino al fine di Marzo, che qnesto è il miglior di tutti i tempi di insitare, & piantare; et nelle terre, & paesi freddi si pno insitare fino a mezo Aprile, perche in questi tempi tutte le piante resuscitano, che l'humido, & il caldo si aiutano insieme, onde ogni pianta meglio piglia, & cresce, & si riempion di nuoua allegrezza gli alberi di fiori, & le frondi di frutto, i campi di fiori, & di herbe, gli uccelli fanno i figliuoli, & impollano, i bestiami figliano, et per questa cagione gli insiti di questa stagion son piu certi, et crescon piu che in niun altro tempo, & ancora che molte nolte piglino gli insiti di Inuerno, non son tali, & il lauoratore deue scegliere il tempo piu sicuro, & in questo tempo stanno le uiti per l'acque tenere, & bene stagionate da insitarsi. Ogni insitare ha da essere nel principio del crescer della Luna, perche piglia meglio, & in dì chiaro, & sereno, & riposato, che non faccia uento ne acqua, & è bene che sia dopo il mezo dì, & uerso il tardo, però importa poco, ma se son uiti grosse, è meglio nello sminuire, che nel crescere. Alcuni auertiscono che sia nel crescer del dì, che è fino al mezzogiorno, ma errano, sia nel crescer della Luna, & nel principio di essa, & sia nello sminuir del giorno, che è uerso il tardi.

L'insitar delle uigne è di quattro sorti, & anco in cinque, ma le quattro son le principali, & l'altre sono come parti, & si possono ridurre alle prime, & queste quattro son le migliori, & piu utili, & piu certe. La prima è di tauola, la seconda è di sega, la terza è passar, la qnarta è impalmare. L'altre due son l'vna di punta, & l'altra di congiongere, & queste son piu presto per prouare, & gentilezza, che per vtile; & il prouare è aiutato molte uolte dalla natura, cosi si fanno le esperienze, & anco ella si conuita molte volte, & ancora che molte uolte coloro che si mettono a uoler prouare, & far delle esperientie errino, non perciò si dene cessar di prouare, che pochi sono che ne i principij riescano maestri senza errare, & questa è regola generale in tutti gli essercitij, & scienze, & per meno errare è bene uedere, & imparare da coloro che san la esperienza. Lo insitare che chiamamo di tauola è in questo modo. Prendasi la uite, et se sarà in terreni humidi, & grassi, quei che l'hanno da insitare la taglino presso vn palmo del mezzo in sù doue l'ha da insitare, perche qnini gitti fuori alquanto di acqua, & di humore sopr abondante, acciò non uada al tempo dello inserir tutto alla punta, perciochè se è troppo, la soffoca, & se non la uogliono tagliare diangli due o tre ferite, acciò per quei luoghi feriti si purghi alquanto quella acqua, & sien questi colpi ben su la cima doue si ha da far l'insito, & douendosi far l'iusito uel tronco, o da pie, ma douendosi fare in qualche braccio o all'alto, non bisogna che se la faccia

questo, perche nel braccio non abbonda tanto l'humore come in tutto il corpo ma questo effettto del tagliare, non lo reputo io molto ben fatto, ancora che sia regola & dottrina di Agricoltori, pur di ciò mi rimetto piu alla esperienza che mostra la uerità, & se lo taglionо o nò, prima al tempo dello insitare si ha da tagliare per doue ha da esser l'insito, et perciochè è pericolo di fenderlo nel mezzo, leghisi il tronco da basso fino al capo del taglio con vna sottile cordella fortemente, cosi sarà sicuro che non si fenda, & sia l'insitare sempre per sotto terra, che quiui è la uite sempre piu tenera, & piglia meglio. Gli instrumenti necessarij per inserire sono vna picciola seghetta ben sottile, perche con essa con piu sicurezza, & men pericolo si puo tagliare, & non senderla, bisogna poi hauere vn coltello molto sottile colquale si polisca, et lisi bē il taglio che haurà fatto la seghetta o vn pontarolo, perche con esso si polisce, & agguaglia il taglio come fa il ferraro il piè dinanzi del cauallo. Vn cortello come quello che portano i lauoratori per tagliare il tronco, vna zeppa della grandezza, & grossezza del dito grosso, che sia larga, & liscia. Alcunl la fanno di osso, perche è liscia ne lascia niente di brozzoloso dentro, o di alcun legno forte duro, et liscio, come è castagna, busso, o simil altro legname. Altri l'vsano di ferro, ma io non lo reputo buono, perche lascia del ferrigno, & causa molte uolte che nō pigli l'insito. Si deue fare il taglio per luogo piu dritto che possa farsi, acciò uada dritto il farmento insitato. Sieno i sarmenti della miglior parte della uite fruttiferi, lisci, sani, le cime grosse, & spesse. Sia dal piu inanzi della metà del sarmento, o poco piu inanzi del secondo o terzo, sia di sarmento sottile che son piu migliori, che i grossi, che sempre deono perciò scegliersi, & caparsi, che i sarmenti son uacui, però si deono elleggere i migliori che sian possibili a trauarsi, & meno uoti. Non uogliono gli Agricoltori che la punta sia delle punte del sarmento, et uorrei che la pūta della uite per insitare fosse del uecchio di vn'anno, et che fosse tagliata nello sminuir della Luna, & nel mancare, & sminuir del giorno cioè uerso tardi dopo il mezzo giorno, & usata la diligenza che io ho detto circa queste cose, uadasi poi a insitar nel nome di Dio. Taglisi la uite se sia possibile sotto terra, perche ogni insito che ua sotto terra ha gran vantaggio in bonta, & tanto è migliore, & piu sicuro, quanto sarà piu sotto, pur che non sia tanto che sia fuor del douere, & sia il taglio in luogo sano, uerde, polito, non inuecchiato, non rognoso, ne bugiato, & habbiasi molto auuertenza, come si è detto, che il taglio sia netto, & la uite non si fenda o diuida, & nel uguagliar il taglio allisciси ancora, che habbia a restare alquanto alta nel mezo, acciochè l'acqua che corre uada a dare nelle punte insitate, perche l'acqua aiuta molto a pigliare, eccetto

se la uite non fosse oltre modo grossa. Ma è prima da por mente (secondo che dice Seneca in una lettera sua) che non ogni uite è buona da insitare, perche se è tarmata, & bugiata, non ha da esser quiui l'insito, & se è fuor di modo uecchia, per esser dura, non piglia la punta per la sua durezza, e se piglia non cresce, ne manca. Per questo è ben toccare il ceppo delle ui te, perche giti nuoua rama, nellaquale si habbia a far l'insito, & andando sopra buon fondamento, piglierà meglio, & fia piu fruttifera. Tengasi ap parecchiato creta bianca o rossa della grassa, & alcune legature o di gi nestra, o d'altro, & hauendo fesso il tronco mettano la zeppa per l'alto, & per la metà, che stia come se ui fosse nata. Ciò fatto prendasi la puca ta le quale io dissi che douea essere, & assottiglisi la puca tanto quanto ha da entrare nel tronco, & non piu, & di tal sorte, che non arriui al medol lo, & lasci una punta nell'insito dalla parte di fuori, & l'altre due, o tre restino di fuori, & in tal modo si ha da assotigliar la puca, che non tocchi nella punta che ua nello insito, ma che resti sana, & mettasi senza zeppar per forza, & per la parte di fuori uadano tanto unite & giuste le scorze della puca, & del tronco, che quasi non si conoscano, & hauendo posto da ogni parte vna puca, che il tronco è si grosso che patisce piu di una puca, cauisi la zeppa, perche stringa. Vi è vn'altro modo di assotigliar la pu ca, che è leuargli da vn capo tutto il legno, & del midollo, & la maggior parte dell'uno, & dell'altro capo assottigliare vn pochetto, & sempre la puca si posi piana sopra la tauola della uite, sia uno occhio presso doue si posa, & se la uite nellaquale si fa l'insito ha buon tronco si possono porui due, ò tre, & anco quattro, purche alcuni non passano la uite da banda a banda saluo in quella parte doue ha da entrar la puca, & è buono se si può metter la puca senza pregiudicio & danno di essa. In quel che rimane uoto nelle fessure mettauisi della tagliatura ò segatura della uite, tãto che si riempa con esso il uacuo, & tornisi a saldar col tronco, subito poi si ha da ligare bene il tronco se è uite sottile, perche stringa, che se è grossa ella stringe bene le puche senza altra legatura. Poi se gli ha da por subito sopra qualche cosa che diffenda, che ne l'humor di dentro esca, ne acqua entri dentro, se pioue. Alcuni ui mettono frondi di uiti secche ben rot te fra le mani & trite, e le mettono a torno le puche, perche aiutano mol to far gomma, & si tengono conseruate per questo effetto, pongansi sopra scorze d'alberi che serrino il taglio, & di sopra, & all'intorno del taglio la sua creta, & sue pezze ligate, perche non si muouono le puche, e serrisi ben la terra a torno la puca, acciò piouendo quiui nõ si fermi l'acqua che le scalda, & pongasi dua pezzi di terra stretta a torno, & ben dura, che stieno ben serrati con la uite & l'insito, e se il terreno fia grasso, ò la uite

sostantio

sostantioso & forte, & non si sarà fatta la diligenza di tagliarla prima, diasegli un colpo di coltello di poco taglio alquanto sotto l'insita, acciò per questo luogo lagrimi alquanto, & non uada tutta l'acqua alla puca: Ma se sarà terreno debole, & secco, & arenoso, o uite fiacca, non bisogna che se gli faccia questa diligenza, & se sarà terra troppo secca adacquisi qualche uolta, pur che l'acqua non tocchi nell'insito, ma uada in luogo basso, stringaglisi ben la terra a torno, percioche aiuta molto a farlo pigliare, che diffende l'insito da ghiacci, geli, uenti, freddo, & Sole, ouero scaldelo con la sua terra, & sterco di uacche, & suoi panni sopra. Questo si chiama insitar di tauola, & cosi si puo insitar parimente nelle altre piante, che habbino granicelli come la uite, & ben si suole insitar in altre piante. Ma di qualunque sorte che sieno gli insiti, è bene che il seguente anno si sotterrino, perche si fanno migliori, & piu sicuri, & fruttiferi, eccetto se non ua disotto la giontura. Vi è un'altro modo di insitare, che è di segare, & è dare una segata alla uite, & questo è meglio per il luogo doue la uite fa nodo, & ha da andare il taglio in trauerso uerso il basso, e che arriui al mezzo del tronco, che soleua esser medollo, & è gia massiccio che di dui o tre anni la uite non ha medollo. Et perche per questo modo di insitare è cattiua la sega, perche abbruscia, & fa poluere dentro, laqual restandoui fa che molte uolte l'insito si guasti, per questo dice Columella che è buono uno instrumento che egli chiama Terebra Gallica. è uero che questo instrumento è meglio che la sega, ma tutta uia lascia dentro alcune reliquie che fa quello instrumento, che paion segature, credo io che per questo effetto sia meglio un ferro, che ha mezzo circolo, che l'vsano molti intagliatori. Questo ferro essendo ben tagliente, & tirato all'intorno come sega taglia bene, e tira fuori intieramente tutto quel che taglia senza che dentro rimanga cosa alcuna. Hor fatto il pertugio sia con qual instrumento si uoglia, bisogna che sia ben netto & lasciato ben raffreddare, prima che si metta la puca (perche rimane molto ardēte) prendasi con vna picciola bacchetta di misura di quanto sia profondo il pertugio, & altre tanto si aßottigli la puca, & non piu, & il modo dell'assottigliarla sia col raderla ugualmente all'intorno, fin che gli lieuino la scorza, & incastrisi bene nel pertugio, che sia ben da essa puca serrato. Questo è vn singolar modo da uisitare per esser molto facile, & poco apparecchio, & instrumenti pochi gli bisognano, & èregola ferma, & non fallace, perche pioua in esso quāto vuole, restando bene incastrato, nō gli puo far l'acqua nocumento alcuno, con tutto ciò per sicurezza è bene che si cuopra con la sua fascia, & pōgauisi la sua creta, & a torno i pozzi di terra serrati, come si disse disopra, e si puo parimente per questo modo di insito ferire, e ta-

gliar

gliar la uite, & darle il taglio in mezo il tronco di questo modo di insitare. Vi è ancora una terza maniera di insitare, che noi chiamiamo passare, & questa è molto faticosa, e tarda, ma se si sa fare è la piu certa di tutte l'altre. & tale che in niun modo si puo errare. Questa regola è tanto singolare, che con essa si puo insitar la uite in tutto l'albero, & tutto l'albero nella uite, senza che fra mille insiti ne fallisca vno, percioche si mantiene il legno insitato sempre nella sua madre, fin tanto che sia incarnato col legno, doue è inserto, & èdi questa maniera. Vicino alla uite ò albero nel quale si ha da far l'insito piantisi le uite, ò la pianta che si vuole insitare, & gouernisi bene finche habbia ben preso, & che habbia fondata ben la radice, dia un foro per la uite, o per vn ramo dello albero, nelquale ha da esser l'insito, & sia il foro tale che per esso entri la puca, in modo che non ui sia lesione della cima, & io sarei di parere, che il taglio per doue ha da entrare il ramo sia ben fesso, acciò che il meglio possa entrare, & meglio sardare, & per quel pertugio ò fendatura mettasi l'insito senza tagliarlo, perche la madre gli dia nodrimento, finche stia ben preso nel legno doue è inserito, & la parte che ha da star nel forame, o fessura, è ben che sia scorzatagli alquanto la scorza, accioche si incorpori meglio l'uno con l'altro, & quello che entrerà per vnirsi sia di duo anni, perche ha maggior forzá, & uirtù per saldare, & non ha il tronco forza per stringerla tanto che l'affoghi, ne sia piu uecchio di duo anni, & il ramo per doue ha da entrare lo insito sia nuouo, sano, fresco, liscio, che habbia sustanza, & uirtù, perche si saldi presto, & bene, ne sia molto sottile, uada il pertuggio ò il fesso per mezo il uano o medolla, & mettauisi creta, & stoppisi molto bene con i rimedij che lo diffendono come negli altri insiti, & è bene che il ramo sarmento, che passarà per l'altro non passi al dritto, ma in trauerso uerso l'alto quanto piu sia possibile, finche riesca all'altro capo. Queste si ha da far per due cose, l'vna perche resterà la maggior parte dentro del tronco come se fosse attrauersataui, l'altra è che le darà maggior nodrimento, andando uerso l'alto, che se fosse al trauerso, & sempre la parte che li rimarrà dentro nel tronco inserto sia nel uecchio di duo anni. Il che sia regola generale per ogni sorte di insitare di questa maniera da passare, perche meglio sopporta lo stringere che il nuouo. Questo modo di insitare è tanto eccellente, che quantunque le piante fieno fra loro molto inimiche si incorpora l'una con l'altra, come fico in oliua. Et dopo che sarà passato tanto tempo, che sieno bene afratellate, et incorporate, taglisi l'insito dalla banda di sotto molto uicino al tronco dell'albero, perche saldi, & si insuppi da basso per l'albero, e coprasi bene. In questa guisa si imbastardano i frutti, & si fanno di diuerse sorti, & tempi. In

questo

questo modo si insitano uiti in cerese, & portarãno l'uue al tempo del suo frutto, che è molto prima del tempo naturale delle vue. Et in questa maniera si possono ben insitare in piante di Mori, & anco inserire vna vite buona con una cattiua. Vi è parimente vn'altro modo di inserire, che si assimiglia molto a questa, & è bẽ sicura se due uite son uicine l'vna all'altra, dare all'vna vn foro, & mettere la punta del sarmento dell'altra per quel buco, pur che di detto sarmẽto sia prima raso tutto quel che ha da entrare, ò darle il foro fin'al cuore, & per quiui si metta di sarmento che entri raso, & giusto, cosi piglierà al rouescio, & dopo che haurà fatta buona presa, taglisi dalla madre. Vi è anco un'altra maniera di insitare che noi chiamamo impalmare, questa è singolare, & ha alquanto di simiglianza all'insito di tauola, e questo è quando di vna uite si uuol cauar vna punta, o altro capo, & non giunge, ò per migliorare il uitame, & si fa in questo modo. Il sarmento che si uuole leuar non si tagli dalla madre, e tirisi il sarmento che si ha da insitare, & prima che si faccia altro, facciasi bene vna buona fossa al pie della medesima uite, & uada larga, ciò fatto taglisi il sarmento per mezzo, o in quel luogo doue starà piu fresco, & piu uerde, & per questo effetto è bene che sia sarmẽto di piu d'uno anno, se è di lui sarà piu massiccio, e fendasi quanto sarebbe dui o tre dita & piglisi il sarmento che ha da esser insito, di buon uitame, & taglisigli quãto vn palmo della punta, & altre tanto del capo, & assottiglisi da quel la parte (senza toccar nel uano) tanto quanto ha da entrare nel tagliato & uada in sguincio le gionture che si unisca ben l'vn l'altra, & uorrei io che similmente questa congiontura del sarmento, che ha da esser insito fosse nel uecchio di duo anni per hauer manco medolla o uano, & per esser piu massiccio, & dopo l'hauerlo bene unito, & congiunto leghisi, & segli metta una canna fessa sopra, che gli tengano pari, & sia molto ben legata & prima & dopo se gli ponga la sua creta, & fascie, & ligata ben sopra il taglio se gli deue hauer gran riguardo, perche non si guasti, dopo segli ha da gittare a poco a poco la terra sopra, stringendola con la mano hauẽdo già cauata la pianta doue ha da stare, & si lasci fuori della terra nel la punta tre ò quattro occhi, & l'insito ha da andar ben coperto di molta terra, in modo che non riceua disturbo o nocumento, che de li a uno anno, ò dui anni si possa tagliar dalla madre. Questa regola di insitare è singolare ma non si stende se non nello insitar delle uiti. Et di questo ui è anco un'altra sorte di insitare. piglisi il sarmento che uogliono che sia da insitare, e quando si taglia, restigli quattro dita del uecchio dell'anno passato, e cauisigli la medolla che haurà, perche uiene iui vn sarmẽto alquãto sottile, e fatto questo il sarmento, che è nella uite, e che si uuol insitare bisogna

che si assottigli della punta radendosi fin tanto che si puo uguagliare, & affratellar con l'altro, & entri giustamẽte per il buco cauato tanto come sta di bugio, & di uano, dopo impiastrisi con creta, & sotterrisi come dissi di sopra, lasciando fuori la punta. Et se uogliono di vna uite far molti insiti, buttino la uite in vna fossa, & in qualunque sarmento, si potrà far vna impalmatura, & cauargli da ciascun lato la sua punta, et per questo effetto è meglio che la uite non sia stata potata vn'anno, perche i sarmenti siano piu massicci, & è bene che le puce sieno tagliate nello sminuir della Luna, et sieno cõseruate, che nõ si guastino, & sieno insitate nel principio del crescere, & questo dico per tutte le sorti di puche. L'altre sorti di insitare sono l'vna di occhi, & questa si fa in questo modo. Quando sono gli occhi bẽ grossi prima che gittino foglia, cauar lo occhio molto intiero con vna punta di cortello molto acuta, & nel miglior luogo del sarmento che si ha per inserire, cauare vn'altra del medesimo modo, et in suo luogo ponga il primo che vẽgano molto giusto. Alcuni vsano di porre quiui prima una goccia di mele, accioche attacchi meglio, ma bisogna che sia cosi poca che apena si senta, perche il mele abbruscia molto, per meglio aurei io che si disfacesse in acqua vna gõma, che si chiama Draganti, & di quella si ponga vna goccia, dico di quella acqua nellaquale sarà disfatta, questa è piu humida, & attacca molto, ma penso che sia meglio non ui por niente, che poi che la uite in quel tempo dà fuori molta acqua, & è di sua natura gommosa, con essa si attaccherà meglio. Questo modo di inserire non puo farsi se non nella primauera, perche alhora gli occhi son grossi, & i sarmenti sudano fortemente. Questa si fa ancora in un' altro modo che è quando già è l'occhio aperto, & che ha le frondi, cauarle ben sotto con vna pianta di cortello, & restino le foglie nel sarmento, & pongasi in suo luogo un'altro occhio intiero, che anco non sia aperto, & pongasi sopra per le congionture vn poco di sterco di uacca, ò capra ben empiastrato. Vi è vn'altra sorte da insitare, che si chiama vnire, & congiongere, & questa è piu di gentilezza che di utile, & fra molte pigliano poche, è piu al proposito per giardini, & horti, che per altri luoghi, & perche in vn ramo sieno vue di varie sorti, et di uarij colori, et si fa in duo modi. La prima se sono due uiti cõgionte di diuerso colore, o uitami di tal sorte che si possano ben cõgiongere insieme i sarmẽti di amendue, si hanno amendue a fender per il mezzo, in modo però che gli occhi che resteranno, restino ben sani, & senza lesione, & congiongansi bene per i tagli, in modo che paiano una medesima cosa, et lighisi bene, et impiastrisi creta sopra, et re stino gli occhi fuori della ligatura, & se fossero cosi lunghi che possano stare sotterrati, et le punte fuori è meglio, che dopo che sono bẽ cõgionti, che

paiano

paiano un ſolo, già che ſono ben ſaldati ſe taglia dalle madri, et ſi ſotterri bene quello de i tronchi, che era per ſotterrarſi, perche de li metta fuori le barbaccie, & dopo ſi ſcaui la terra, & ſi taglino le punte a canto le gionture, & i ſarmenti che naſceranno del congionto portaranno i grappi varij ſecondo che dicono. Vi è anco vn'altra regola di queſta ſorte di inſerire che puo portar piu differentiate uue che nella prima, che quelle che ſi è detto, non puo portar piu di due ſorti di uitami, & queſta ſeconda quattro, & cinque, & piu. Si ha da pigliare vn cannone di creta lungo quanto duo palmi, della groſſezza di vn'haſta di vna zappa, & prima che ſi cuoca fendaſi, et diuidaſi da alto, & baſſo, et quiui ſi mettano quattro, o cinque ſarmenti ſottili, che habbiano gia preſo in altra parte (e per queſto è ben di hauer poſto quattro o cinque barbati inſieme) & mettanſi nel cannone per il ſecondo terzo de i ſarmeuti, & leghinſi molto bene che non ſi poſſano diuidere, perche in queſto modo i ſarmenti ſi affratellaranno, & incorporarãno inſieme, in queſti modi ſi ſotterrino tutti dalle punte in fuori, & ſe albora ſi mettono i barbati, appartaſi ciaſcuno alquãto da per ſe, perche pigliano meglio, & de li a qualche tempo che ſaranno bẽ conſolidati, & vniti inſieme con gli altri slighiſi il cannone, & taglinſi i ſarmenti per quella parte doue ſi vedrãno eßer meglio cõgionti, come chi taglia ceppo di vite, & torniſi a coprir quaſi tutto di terra. Dice Columella, che per quel luogo coſi congionto gitterà certi germogli delliquali ſe gli deono laſciare alcuni de i migliori, che in quelli produrrãno grappi di vua di diuerſi colori, & uitami. Dicono alcuni, che perche sbrocchi fuori, ſe gli ha da dare iui dui o tre colpi, ma queſte botte, & tagli non gli approuo io nè nel ramo, nè nelle radici, per queſto effetto che habbi da dar fuori per eſſi iſteſſi. L'inſegnano Albumbrano, & Auicenna ſenza tagliargli dalla uite, et per queſto ho inſerito qui un ſuo capitolo. Pigliſi nel tempo del potare doue ſia vite bianca, vicino alla uite di vua roſſa o d' altro colore, o altro vitame, & pigliſi il miglior ſarmento piu ſottile, che ſara in ciaſcuna di eſſe, et inſertiſi l'uno nell'altro, & ſe gli tagliano i capi ugualmente, & uadano gli occhi l'uno congionto con l'altro, & leghinſi beue i ſarmenti ponendoſegli la ſua creta ſopra, & ogni tre dì ſi adacquino con acqua di fiume, & indi a duo anni taglinſi dalle madre, & piantinſi in altra parte, che dicono che nel produr dell'vua produrranno i grappi di vua roßa, & bianca inſieme, & ſe ſi piglieranno tre ſarmẽti di tre vitami o colori, et ſi fenderanno ſottilmente che non ſi guaſti ne tocchi la medolla, & ſi congiungerãno l'vn con l'altro in modo che vengano gli occhi vguali, & congionti coſi fermamente che paian vn medeſimo ſarmẽto, & ſi leghino poi bene con conditione che gli occhi reſtino fuori della legatura

gatura empiastrandosi bene con sterco di uacca, & disopra con buona creta, poi sieno posti, e coricati in vna fossa che habbia di profondo due palmi o poco piu, & di quelli occhi ligati si lascino due o tre sopra la terra, & non piu, si irrighino quei che ne hauranno bisogno fin che piglino, & si congiungano bene insieme l'un con l'altro, per quelli occhi dicono che produrrà i sarmēti che porteranno in vno grappo di tutte quelle sorti di vue di quei uitami che sono inserti, & hauendosi da traspiantare sia de li a duo anni, che saranno ben sicuri. Quei che hauranno uoglia di inserir questi uitami insieme per far di essi nascer vn grappo di tutte le sorti, come ho detto, & che sieno i sarmenti nella uite, & gli deue inserir tutti prima in vn medesimo ceppo di uite, et dopo gli potrà cōgiunger meglio insieme, che piu facilmente congiungerà i sarmenti che saranno in vna uite, che quei che saranno in viti appartate. Auicenna dice cosi, Se le uiti si insitano in Mirto produranno, & nascerà fra ogni duo grani vna foglia. Questi si possono insitar o di sega, o di foro, anco di tauola, & accioche posino meglio pigliare, si ha da spiccar le rami dal Mirto, & di li a duo anni si possono traspiantare. Queste sorti di insitare ho io ritrouate, & ogni dì la gente ne sa piu, perche col tempo si uien di continouo facendo esperientie, & chi ne sapra di piu sorti di questo insitare, aggiungalo qui, & mettaci il nome suo, che io gli ne do licenza, ouero ne faccia vn'altro trattato separatamence in vtile delle genti. Resta hora a dire del modo che si ha da tener per insitar anco in alberi, o uiti alcune cose medicinali, o odori.

In qual maniera si possano insitar nelle uiti alcune medicine & odori & il modo per far nascer vue senza granelli. Cap. 14.

INsegna primieramente Palladio di insitare la triaca nelle uigne, & dice che l'vue ordinarie, vue paße, uino, & aceto, & cenere delle uiti cosi inserte, hanno la medesima uirtù della Triaca, cosi contra morsicature d'animali uelenosi come per altri simili mali, & dice che si debba far cosi. Piglisi il sarmento quando si ha da piantare, & fendasi tre o quattro dita a basso per mezo della medola di esso, & cauisi essa medolla sottilmēte tutta, & in suo luogo empiasi della miglior Triaca che si potra hauere & dopo si stringa, et leghi bene con uimeni, et alcuni usano di piegar il capo del sarmento in vna cipolla, perche la conseruerà lungo tēpo uerde fin tanto che pigli. Dice Auicenna, che è bene che ogni otto dì fin che sia bē congionto, & habbia ben preso, sia adacquato con acqua, nellaquale sia stata consumata, & disfatta qualche poco di Triaca, & dicono, che se il sarmento di questa tal uita si traspianta a vn'altra bāda, che nō haurà la

Pallad. hebrer. c. 28. 29. & 32. Colu. li. 3. cap. 9. Auicen. Plin. li. 17. cap. 21.

uirtù della madre. Se in questo modo similmente seui mettera qualche poca di Scamonea haurà il uino, & l'vua virtù di purgar il uẽtre, et se grani d'oppio, virtù da far dormire. Et con questa medesima arte si potrà nelle uiti inserire ogni altra sorte di medicina, & odori, acciò le uiti piglino (come pigliaranno) della proprietà loro, & con vno di questi modi di insitare potrà qualunque haurà uiuo ingegno ritrouarne de se istesso molte altre, ma io per me non farei insitamento di simili odori, & medicine nel modo che Palladio insegna, perche credo io che prima che piglino le uiti così poste si suaniranno essi odori, et perderansi del tutto, o gran parte almeno, essendo così sotterra con l'humidità, & per questo mi par meglio, & che piu sicuramente si inseriranno come dirò qui hora del insitar del muschio, & di altri odori. Chi vorrà che la uite porti vue di odor di muschio o altro simile, lo puo far secõdo i modo che si è detto di sopra, o in altra maniera al parer mio piu espedita, & piu facile. Quando la uite è nuoua di cinque o sei anni, potisi inanzi l'Inuerno, perche alhora non lagrimerà, ne meno al tempo della Primauera quãdo si uorrà far l'insito gitterà acqua, & disotto in qualche picciol capo, diasele vn foro in sguincio che le arriui al cuore, & al mezo della uite, poi si netti molto bene, & quiui mettasi quel che si vuole o muschio, perche dia buono odore, o zafferano, perche allegri il cuore, ancora che il uino da se istesso faccia le persone troppo allegre, o quel che piu gli aggraderà, & sia in buona quantità, perche empia ben la uite, & di sopra pongasegli vna zeppa molto giusta, & forte, acciochè per quel luogo non lagrimi, & pongasi la sua creta sopra. Questo si ha da far nella Primauera, & nel principio del crescer della Luna, & in uite nuoua, & prima che cominci a dar fuori, & così si puo inserirui qualunche odore, sapore, o cosa medicinale. Palladio dà, & insegna ancora vn'altra regola da inserir questi odori, & medicine, vuol che si pigli una pignatta nuoua, & che ui si metta la metà acqua rosa con poca terra in mezzo, laqual terra sia nuoua, & uergine, cioè che non habbia ancora riceuuto letame, ne sia stata lauorata ancora, & vuol che questa terra stia piu tosto spessa che rara, et vuol che quiui si mettano i capi de sarmenti, & poi sia la pignatta sotterrata al Sole, operãdo che dentro non cada cosa alcuna, & i sarmenti restino di fuori, & quiui stia fin che gli occhi si ingrossino alquãto, & subito deue piãtarsi nel luogo in che hanno da stare, si puo in quella acqua disfare qualunque buono odore, o cosa cordiale, che l'huomo vuole, et fin tanto che habbia bẽ pigliato possono inacquare le radici cõ vna cãna, cõ questa tale acqua, acciò meglio si aiutino, ma io pẽsarei che fosse meglio, piu facil cosa, & certa che fosse poi da insitar quelle cose che stessero in simile acqua, che non sarmen

ti per porre. Resta a dir hora come si han da fare, acciò che nasca vua senza granelli. Piglisi nella Primauera quando si pota, vn sarmento che sia nuouo, sottile. & molto gentile, & anco se fosse barbato sarebbe piu sicuro, & fendasi vgualmente pe'l mezo quanto ha da entrar sotto terra, et cauisi tutta quella medolla molto sottilmente senza che si arriui al legno del sarmento, & dopo l'hauerlo cauato tornisi a congiongere insieme, come era prima, & stringasi bene quel che è fesso con le sue vimine eccetto gli occhi, & empiastrisi con sterco di Verri, & sotterrisi tutto quello che è cosi ligato, & piu presto di piu, & come dissi di sopra, alcuni mettono il capo del sarmento posto in vna cipolla, perche gli mantiene freschi molto tempo, & piglian meglio, & questo ha da essere in paesi, et terre grasse, et che habbia humore sofficiente, o che se gli gitti appresso dell'acqua, acciò che quel che gli manca delle virtù, cauatane la medolla, si sopplisca con l'humore artificiale dello inacquare, & sono alcuni che sotterrano uicino alla giontura vn corno pieno d'acqua serrato che dia temperamẽto al sarmento o vna bottiglia di terra che sia nuoua, & non inuetriata, perche si trasfenda l'humido meglio, & gli cercano altre carezze di ombria, & di vangar la terra, si puo questo al parer mio far piu sicuramente, perche è piu agli, & piu facile, & per produrre frutto piu presto, & il sarmento non perirà. Non deue tagliar dalla uite il sarmento, ma si ha da sender in essa, lasciandone alcuno sano presso doue nasce, et cauino tutta la medolla di quel che sarà fesso, tornandosi a legare, & a empiastrare, come si è detto di sopra, et ne gli occhi che sono nella parte smedullata vsciran sarmenti che porteranno vue senza grani, & in vna uite ne saran dell'vna, & l'altra sorte. Le vue senza grani son molto eccellente per farle passe, & chi uorrà alcune di queste esperientie, deue far di vna maniera molte piãte, perche se vna andasse a male le altre restino, che anco non pigliano tutte le piante, quantunche si piantino molto sane, quanto maggiormente quelle che han da andare cosi tagliate, & trauagliate? Ma essendo certo il modo di inserir i persichi in salci, & uimini, perche non portino ossa, io haurei per meglio di inserir cosi le uiti, perche non portino granelli. Resta hormai a trattare di alcune infermità delle uiti, & porre i rimedij che hanno.

Alcune infermità delle uiti, & delle sue medicine. Cap. 15.

Auic. Cres. li. 4. cap. 8. Plin. The. li. 4. histo. li. 5. de causis. Prouerbiorũ. cap. 24.

QVesto tempo della Primauera è il piu comodo & opportuno proprio & apparecchiato, che altro niuno, perche se alcuna uite è inferma si possa rimediare de i diffetti che haurà, percioche in questi tempi

tutte le cose si rinouellano, & massimamente le piante. Le infermità delle uiti sono di due maniere, che alcune sono inferiori come le infermità de gli huomini, che gli procedon dalle cattiue dispositioni del corpo, come febre, e simili altri accidẽti. Altre sono esteriori che procedõ di fuori come son le ferite, & sconciamenti di membra. I mali che nascono dalla parte di dentro, l'vno è produr vua, et non poter potarla a matura perfettione ma o che prima cada dalle uiti, o si secchi, o diuenti agresta. Questa infermità si cura pigliando buona quantità di cenere, & orina di persone che sia ben marcia, & tutto mischiato insieme cõ la meta di acqua, et fatto vn buco ben profondo gittarlo alle radici, ouero sia aceto, et cenere, pur che l'aceto sia poco, & ben forte, & la cenere sia di uite o sarmenti. Similmente gli gioua fare cenerata con l'aceto, & empiastrarle tutto il corpo, et queste medicine si han da fare alla uite, prima che gitti fuori di molti giorni, & prima che l'aere si scaldi. Se ha del secco, o è uerminosa, o formicosa, radasele tutto quel secco, & male fino al uiuo che non se le lasci punto di quello che se le uederà così infistolito, fin che si arriui al uerde, perche da li ricominci a rinascer come carne nuoua, et piglisi Alpechino che non sia salato, & con esso impastisi ben della terra cretosa, & empiastrisi tutta quella parte così rasa, & gittisele dell' Alpechino che è molto cõtrario alle formiche, et altri simili animalucci, ne si potendo hauer Alpechino cuocansi in vna caldara molte foglie di sambuco, o di oliue, non si potendo hauer sambuco, & con quella acqua, & foglie si ammassi la terra cretosa, & dopo con esso impiastri il luogo offeso, & si cuopra ben di terra. Se lagriman le uite troppo nel tempo de potare, scuoprasenle le radici, & nella piu grossa radice si dia vn taglio, che questa ricetta è a guisa delle fontanelle che a gli huomini fanno i cirurgici. Al parer mio nõ è medicina vguale, et che piu gioui alla uite inferma, che uoltarle col capo a basso che di vecchia si fa nuoua, & di inferma sana, & di sterile fruttuosa, o tagliarla, perche rigitti nuouo legno, acciò faccia nuoua uite o inserto. Dice Auicenna, che quando lagrimerà così la uite, se le debba scoprir bẽ le radici che in vna di esse si trouerà vna uena grossa, laquale si ha da tagliare, & indi a pochi giorni empiastrisi bene, et cuoprãsi di terra. Se uengono fuori le foglie gialle innanzi il tempo, o rosse è segno di indigestione, & fiacchezza, facciasi nella radice un pertugio con triuello & per esso mettasi una zeppa di qualunche legno che sia, perche non si lasci riserrare, & la zeppa non sia molto giusta, & cuoprasi, è bene ancora che di pochi in pochi dì sia inacquata, & sia (se è possibile) con acqua salata. Quando cadon le foglie, o il frutto, piglisi cenere di castagne, & di sarmenti, & ammassata, & impastata insieme cõ aceto empiastrisene bẽ

le

le radici delle uiti, & cuopransi con la terra. Alle uiti che producono molti sarmenti, & poco frutto si fa utile potarle tardi, & lunge, uangarle, & scauarle, & porui arena di fiume, & cenere al piede, & gli sarà ancora vtile molto che sian scauate tutto l'Inuerno, perche stringano alquanto ne producan tante frondi, et pampane, formiconi, et altri simili animalucci che guastā molto le uiti per la maggior parte non si creano se non in ualli, & luoghi grassi, doue il uento non puo ben battere, che ne i luoghi alti rade uolte, o mai si ingenerano. Dicono, che acciochè le uigne non le producon, che al tempo per potare si deue vngere il potatorio con vnto di Orso, o con agli pesti disfatti con olio, & quando il potatorio hauerà nel potare perduto quello odore, si debba di nuouo vngerlo piu uolte, ma io non lo tengo per ricetta certa, & se si profumerà la uigna con cera, & zolfo periran tutte le magnacozze, & simili uermi, & anco le formiche secondo che dan per auiso gli Agricoltori, ma contra le tagliacozze o ruche è ben che la uigna stia molto netta di herba, perche si generan fra l'herba, & è necessario di coglierle dalle uite, & è bene che si scortichi la uite alquanto perche si nascondon sotto, & quiui rinascano, & se doue sono formiche si getterà Alpechino, tutte periranno, e similmente gittandouisi acqua di toruisco, & se nel mezo della uigna o in alcuni luoghi o in qualche parte di essa si sotterrerà vn uentre di castrato con il suo peso in modo che ne resti alquanto fuori, ui si radunerāno tutti questi simili uermi che mangiano le pampane di tutte le sorti, & quiui si potran vccider tutte in modo che in due o tre uolte che lo si faccia, si netterà di quel morbo tutta la uigna, & questo si ha da far nel tempo che comincian o a uscir le magnacozze ouero ruche, & l'albero o uite (come si è detto) profumandosi con zolfo netterà di formiche, & di tutti quelli animalucci, & il medesimo effetto si dice che la radice dell'albero del fico, maggiormente se si pone sopra le uite o l'albero. E ancora assai buona cosa se doue son formiche sia posto vn corno di qualche castrato molto uecchio che habbia molte ritorte, che tutte queste formiche ui si congregano, & quiui si potran comodamente ammazzare: parimente quando questi uermi che mangiano le pampane stanno in far dāno alla uite è facilissima cosa di coglierе con le mani che è nel tempo quando le pampani son tenere, & bruscinsi che per niun modo non deuono cosi colte sotterarsi morte, perche quiui col caldo della terra impollano presto, et rinascono altri, et moltiplicano molto. Per le formiche, se uengono di fuore, è bene che si faccia vn buon cerchio di cenere al pie del ceppo della uite o albero, ma non è cosa che piu facilmente le ammazzi che acqua di toruisco. Vi è anco vn'altra sorte di piccioli uermi che han molti piedi che Plinio chiama cōuolu

li, perciò che si vanno riuolgendo per le foglie o pampane, et le rodono tut te, dicono che questi ancora periscono usandosegli questa diligenza piglin si duo cantari di Alpechino, cuocisi fin tanto che diuenga spesso come me le, & di questo, & dell'acqua uite piglisi vgual portione, & si torni a ricuocere insieme, & con questo si profumi la uigna quando faccia vn po co di uento, ponendosi da quella parte donde uiene il uento, acciò che por ti l'odore per tutta la uigna. Questo facendosi per dui o tre dì periran no di tutto punto. Et ciò appartiene, & è piu al proposito a uiti che sieno poste in alberi che alle basse, perciòche il fumo meglio ua da basso al l'alto. Altri con questo vnguento vngono il piede della uite, perche ne essi ne altri simili uermi possano salire, & perciò è al proposito piu per ui ti poste in alberi, che per le altre, è cosa molto faticosa. Se le uiti son uecchie, & deboli è bene di fargli vna fossa, & si trabocchi col capo a bas so in essa, cauando fuori una punta, et in questo modo puo star sempre, ma molto meglio è tagliarle da basso, & insitarle. L'arte, & il modo per ri uoltar la cima al basso è questa. Facciasi vna gran fossa all'intorno della uite, & sia bene profonda, & non si suella, ne taglia niuna delle radici principali, & fatta la fossa, & pongasi mente doue la uite si posi, et uerso quella parte si corichi molto bene, cauando vna, due, o tre, & quante piu te si uorrãno, & che si uedranno al proposito, & non si finisca di empir le fosse, perche si faccino le radici di sotto, & si marcirà tutto il uecchio, facendosi radice nuoua, & auuertisi di gittar a basso quel capo da quella parte che piu si inchina, se si puo.

Vn'altra infermità patiscon le uigne, che sono i geli, & ghiacci che le seccano, & perciò son due sorti di rimedij, l'uno che si potino (come ho detto di sopra) così a buon'hora che prima che uenga il gelo, & tempo ri gido sieno sane, & dure nel taglio della potatura, o così tardi si taglino, & potino che sien passati i gran freddi, con tutto ciò dico che sia prima che dien fuori i bottoni. L'altro rimedio è che si tenga continouamente la uigna molto cauata perche, secondo che racconta Teofrasto, la uigna che nõ sta cauata piu si secca per il gelo, che quella che è cauata, et la mal lauorata piu che la ben lauorata, perciò ciascuno procuri hauere la sua uigna ben cauata, che oltre il farla piu fruttifera haurà questa sicurezza che non gli sarà fatto in essa gran danno dal freddo come a coloro che l'hã no piene di cardi saluatichi, & di herba, che non si lascian se non nelle vi gne de gli sciocchi, & a persone da poco, come dice, & testifica la sacra scrittura, ancora che questo si deue intendere, & applicar piu tosto per la uigna dell'anima, laquale habbiamo da procurar che non generi spine, ne cardi saluatici, ne ortighe di peccati, ma che sia lauorata, coltiuata, et piena

piena delle buone opere ſpirituali, che ſon gli frutti de gli alberi. Per queſto, al propoſito noſtro, ciaſcuno ha da procurare di piu preſto hauere diece vanghe o pezze di vigna lauorate, che uinti diſprezzate, che ſe la pigritia, & la negligenza nocque giamai a coſa veruna, nuoce alla vigna mal trattata, & ſprezzata, percioche la pigritia vſata in cōciarla in vno anno ſe ne ſente il patrone in quattro, & particolarmente vſandoſi circa il potare, & vangare, & molte uolte gelano le viti in tal modo, che nō ſolamēte ſi ſeccano le pampane nuoue, ma anco i ceppi delle viti, il che ſi conoſce quando non rigitta l'anno ſeguente, ſe nō poco, & ben triſto, onde a queſte tali vigne coſi vn'anno abbandonate torna meglio tagliarle di ſotto terra, che tornerà piu preſto, che dall'alto, ſe ſon vite di ſorte che ſogliano tornare dopo l'eſſer tagliate.

Altri difetti ſogliono hauere, che ſon come le ferite, le ſpallature, & guaſtature di membra, & queſte ſono ſtorpiature fattele, o con vanga, o con aratro, o con zappa. Hor ſe è lo ſtorpiato piu guaſto che il ſano, biſogna che ſi tagli tutto quel braccio. E ſe non ſia rotto o ſtorpiato a fatto biſogna che ſe gli purghi, & netti ben la piaga, leuando uia tutto il cattiuo, fin che ſi giunga al ſano, o pigliſi Alpechino che non ſia ſalato, & cuocaſi fin che diuenga coſi ſpeſſo come mele, & dopo che ſia rafreddato, è neceſſario che con eſſo ſi vnga bene tutta la parte dannata, & che ſi empiaſtri ſopra con ſterco di pecora o di vitelli, e ſe gli gitti terra di ſopra in modo che reſti bene coperto. Deueſi guardar ben ciaſcuna pianta, & maſſimamēte quando è picciola, che beſtia alcuna non la roda, percioche non è coſa al mondo che piu peſtifera gli ſia, ne che tanto danno le faccia, ma ſe per ſorte la vite foſſe roſa, pōgaſi ben mente ſe diſotto ui è qualche occhio ſano, & tagliſi il ſarmento vicino all'occhio. acciò per eſſo torni di nuouo a germogliare, che è vero che di eſſa creſcerà piu in vn anno quel che rinaſce di nuouo, che della uite roſa, in quattro, et ſe non vi è occhio, o ſi tagli, o ſi inſeriſca. Adiuiene ancora che o per eceſſiui caldi, o eceſſiui freddi alcune uite diuengono ſtupide, & come addormentate, & non gittano foglia alcuna. Vedaſi queſte tali ſe diſotto ſono verdi, & taglinſi & inſeriſcanſi, percioche nell'alto non han per doue habbino a dar fuori, che ſtan come cieche, & inſertandoſi ſubito comincierà a far bene, ouera mente ſe le dieno due, o tre colpi di ſotto dopo l'eſſerſi tagliata, accioche per quei luoghi tagliati ributti qualche germoglio che ogni vite per doue è ſtata ferita, gitta ſempre, dopo ſi cuopra tutta di terra. Parimente quando vien neue (maſſimamente nelle terre oue gela molto) ſe la neue rimane ſopra delle vite, le abbruſcia, & ſecca tutte le braccia, & percio quando ha neuato biſogna di ſcuotere tutte le viti, & gli alberi di qua

lunche forte si sieno, acciò quando soprauenirà il gelo non ui la troui, onde possa gelarle, & non farà tanto danno, perciochè doue è piu humore fa il ghiaccio maggior impressione, & per questa cagione non si gela tanto le uigne che son piantate in luoghi asciutti, & arenosi, ma si ben quelle che sono poste in luoghi grassi, & humidi, ne quelle de i colli, come quelle de i piani, & delle ualli.

Tempi, & modi dell'arare, & cauar le uigne. Cap. 16.

Colu. li. 3. cap. 9.
Teo. lib 2. de causis.
Pallad.

IL cauare, arare, o uangar le uigne han quasi tutte quella proprietà, che disopra dissi, che l'arare de i campi, & terre, quando si parlò nel primo libro delle semenze. Et perciò si deue auuertire di far ben questo lauoro, che dia utilità alla uigna, osseruandosi i tempi conuenienti a essa, perche se cosi non si facesse, sarebbe piu tosto nuocere che giouare. Questo è vn lauoro con che si ringiouenisce molto la uigna, & ogni altra possessione, pur che sia fatto al suo debito tempo, & nel modo che si conuiene. Si ha da uangar la uigna, perche se fosse possibile non uorrei che si arasse, ne che per essa entrasse mai bestia di sorte alcuna, massimamente nelle basse, che quelle son poste sopra de gli alberi non riceuon tanto danno. Dico che si ha da lauorare, se è terra forte, quando è uota d'acqua, & non sia molle, acciò non si faccia creta, ne resti dopo dura. Ne i luoghi arenosi, & terreni deboli si possono ben lauorare le uigne prima che pioua, & anco è piu utile, acciò meglio beuan l'acqua che soprauenirà, essendo molle, & aperte. Vogliono, doue son terreni forti, tre uangate, ò zappate. La prima ha da esser nel finir di potare, & anco se si pota inanzi l'inuerno, uorrei che almeno si zappasse la terra a torno delle uiti, & se gli stirpasse tutta l'herba, accio non si abbruciasse, che di sopra io ho già detto quanto opera l'herba in far seccar le uiti, & questo dico che si faccia se la uigna non si uangò, dico che la prima uangata o cauata di terra, sia subito nel finir del potare, & se all'hora non si farà, sia almeno in tutti i modi prima che la uigna dia fuora i bottoni, accio nõ riceua danno. Questo lauoro ha da esser tondo, perche ammazzi l'herba, & si ammolli la terra, & intenerisca fino al fondo, & se ui è gramigna, lieuesegli, o almeno non si lasci al piè del ceppo della uite, che la desustantia, e guasta molto. Palladio dice, che perisce la gramigna quando si caui la uigna con la zappa di rame temperata col sangue di becco. E cosa molto singolar di cõdur nella uigna porci, dal finir della uendemia, fin'alla Primauera, per ciò che mangian l'herba, & istirpan la gramigna, disfanno i nidi de i topi & quelli delle formiche, fanno fossi col grugno grandi rimouendo la terra,

ra, ma ſi deue por mente di farlo in tempo che non faccia fango, che pari mente in queſto deue hauerſi buona auertenza. Il ſecondo lauoro ſi chiama binare. Queſto ſi ha da far prima che dia fuori la uigna, o ſubito dopo l'hauer dato fuori, & ſia prima che maturino le ſemenze delle herbe che ſe ſi aſpetta che ſi maturino, arandoui poi ſopra, ſarebbe vn ſeminarle, & non deſtruggerle, & eſtirparle. In queſto ſi deue uſar grande auuertenza da i zappatori o uangatori, percioche facendo altrimenti, ſarebbe perder la maggior parte del frutto, & mancherebbono molti ceppi di uite leuandogli il legno per l'anno ſeguente. In queſto ſecondo lauoro non è dibiſogno di affondar tanto la zappa come nel primo. Il terzo lauoro che ſi chiama tertiare nelle terre che ſon leggiere non è neceſſario, dico ſe non ſon graße, e che generino molta herba. In queſto lauoro deue ir la zappa leggiera come foſſe vn raſtello da ſolleuar ſolamente la poluere di ſopra, che ſecondo che dicono gli Agricoltori, ne i luoghi humidi con la poluere creſce piu l'vua, ſi fa piu ſaporoſa, e ſi matura piu preſto, ne ſi putre fa tanto, imperoche quella poluere aſciuga piu l'humore. Queſto terzo cauar di terra è meglio ne l'humido che nel ſecco, percioche nelle terre ſecche, eßendo la poluere ſecca aſciugherebbe molto il grappo. Queſto lauoro ſi ha da far la mattina, & al tardi, perche eſſendo quella vna ſtagione hormai calda, col caldo del dì ſi ſcalderebbon troppo i ceppi delle uiti, toglien doſegli, & cauandoſegli la terra appreſſo, & ſimilmente ſi ſcalderia il frutto, & perirebbe, & però ſia queſto vno de i principali auiſi che quando ſi condurranno i zappatori, ò uangatori nel primo cauare della uigna, che ui ſi conducano in ogni modo prima che dien bottoni gli occhi, perche in quel tempo non faran danno alcuno, che non gitteran per terra quelle pampane che eſcono, & ſi anco perche potran piu ſenza pericolo muouerſegli tutta la terra all'intorno dei ceppi delle uite, che è il principale intento del cauare, & anco perche anderan ſenza timore ne penſiero di gittar coſa alcuna a terra, & faranno doppia opra, conducendo gli operarij la mattina che uan ripoſati, ne ſentono tanto la fatica per il freſco della mattina. Et dopo fra dì ſi poßon ripoſar alquanto, & anco il cauar di mezzodì, ma non ſe fa gran Sole, perche ſcalda il ceppo da baſſo della uite, che non è meno dannoſo di lauorar la terra col gran Sole, che con la gran pioggia. I lauoratori o operarij che han le zappate, o in altro modo ſcauar la terra ſieno membruti di corpo, & piu toſto piccioli che alti, perche meglio ſi addeſtrano ad andare ſotto che non patiſcon tanto ne i lōbi. Et ſe il padrone della poſſeſſione ò uigna haurà ſchiaui che uadan con ferri, queſto eſſercitio del campo è quello doue meglio gli puo impiegare, e che piu ſe gli conuiene, che in queſto eſercitio nō hā da andare corrēdo die

 tro

tro il lupo, che se ne porti l'agnello, ne han da dare le riuolte, che danno coloro che arano. Io non dico che quei che portano i ferri a i piedi habbiano da far meglio questo essercitio che gli altri, ma dico, che hauendo il padrone queste tali genti in casa questo è il piu comodo eßercitio, che se possa lor fare.

Se i ceppi delle uiti non sono stati scauati, lieuesegli la terra tutta che hanno hauuto appresso, & pongasegli di quella che è riposata fra i limiti de i solchi. Et se sono in paesi caldi, copransi bene, pur che sieno terreni secchi, & se son terre humide, non si copran tanto di terra come dissi di sopra quando trattai dello scauare, o uangare. Le uigne cosi nuoue come uecchie uogliono eser cauate molte uolte, acciò acquistino forza (maßimamente quelle son nuoue) uogliono la state eserli rimosa, & ammollata la terra al piede almeno una uolta il mese, percioche se la terra segli indurisce appresso, si seccano le uiti, priue de l'humido, che se gli conuiene, & non è cosa che conserui piu l'humor nella terra che col rimouerla spesso. Pare che queste etadi nelle uigne si assimiglino all'età de' fanciulli & i uecchi, che uogliono piu carezze che quei che son robusti, gioueni, & piu patienti di fatiche. Colui che condurrà piu uangatori, ò zappatori gli deue diuidere in piu parti, perche vno a regata dell'altro si raffretterà a lauorare piu, & meglio per hauerne honore. Se la terra è piena d'herba, si deue scauare nello sminuire della Luna, perche piu presto si secca l'herba, se son uigne poste ne gli alberi si possono arare in ogni tempo senza pericolo. Et arinsi quanto piu sotto si posa, ma quando si accostaranno uicino a ese uiti uada con gran riguardo, & sopra di se accio non gli ne uenise troncata con l'aratro qualche una. Ogni uita che è arata ha bisogno, che non potēdo l'aratro arriuare a i ceppi delle uiti, sieno zappate all'intorno ben con la zappa. Et si come dissi disopra, che la terra gagliarda, e forte, si hauea da arare piu speßo di quelle che son leggiere, il medesimo dico nelle uigne, & se in alcuni luoghi graßi, son uiti che hāno vue di scorza tenera, & che l'vua si puo marcire, non si dè cauargli a torno la terra molte uolte, almeno non molto sotto, se non per troncar l'herba, ma se son uiti di vue dure, & asciutte, non se gli farà danno di lauorarle speßo, anzi molto profitto, perche son vue, allequali fa grāde utile la grasezza, dico per crescere, & abondare, che quanto alla bontà del uino, quanto è piu asciutto il solo, miglior uino ne nasce sia in qualunche sorte di vua, anzi è meglio il uino di vna uigna non lauorata bene che di quella che è ben lauorata, perche non è cosi grasa l'vua. Quando gela non si deue arare, ne cauar la uigna, perche riceue gran danno, ne anco quando fiorisce l'vua, fin tanto che non siano i grappi ben duri, perche nell'un

nell'vn de i tempi riceuon gran danno le uiti nel ſuo legno,& ne l'altra ſi ſcaldano grappi, & ſi diminuiſce molto il frutto. In queſti duo lauori del potare, & cauare conuien principalmente che ſi vſi gran diligenza, che ſi faccino ne i tempi, & ne modi, che ſi deono, perche in eſſi non conſente ne patiſce la vigna ſegno di pigritia, ne ſcarſezza, che quanto piu uolte è cauata la vigna, maggior frutto dà, & migliore, ma ſe le terre ſono troppo graſſe è meglio il vino di quella che è meno lauorata, dico eſſendo arata, o zappata la uigna, ma dopo l'eſſerſi ſtirpata l'herba nõ è coſi, perche il molto lauoro in terreni graſſi dà gran graſſezza, fa produr peggiore il vino, come ho detto di ſopra. Ma hora trattaremo delle ſorti dello ſtabbio, & tempi di ſtabbiare la vigna.

Alcune qualità, & differentie di letami, & de i tempi,& modi di alletamare,& ſtabbiar le uigne. Cap. 17.

E Vno de i principali auiſi di tutti gli agricoltori, che tutti i letami di animali ſono nõ meno utili alle uigne (dico a quelle che ſon in terre fredde, & humide, percioche le calde il letame abbruſcia molto) che ſi faccino nelle terre da ſeminar grano, & che aiutano molto le uiti, perche con eſſo acquiſtano piu forza, & rendono maggior frutto. Ma quãto profitta da vna banda,tanto piu quaſi nuoce dall'altra,percioche il vino di uigne ſtabbiate è di poca forza, ſi intorbida molto, & preſto piglia qualunche cattiuo ſapore,et in quante botti ſi metterà per chiaro che ſia, in tutte farà ſuole di feccia, & e di poco durare,& per queſto è ſtato trouato vn'altra ſorte di ſtabbio, con che le viti ſtieno bene, & il vino non ſi corrompa. Quanto al primo, non tutte le terre hanno biſogno di eſſere ſtabbiate,& quelle che ne hanno biſogno, non uogliono tutte letame per vgual miſura,& quantità. I terreni che ſono di ſua natura graſſi,et ſoſtãtioſi,maggiormente ſe ſono caldi,nõ han biſogno di letame, ne nelle terre ſon calde,& ſecche,perche il letame nelle prime ingraſſa molto,et fa marcir l'vua, & produr cattiuo vino, & nell'altre col caldo diſecca molto. è neceſſario il letame nelle terre fredde, nelle leggiere, fiacche,& deboli, come quelle che ſono in arena,& ſimili,& parimente nelle terre uecchie, pur che non ſieno terre ſecche, con tutto ciò,perche nelle terre calde ue ne ſono alcune che hãno biſogno di aiuto di letame,et di quello di beſtiame,o beſtie domeſtice,& talhora o non vi è, o ſe vi è, è tanto lunge, che è grande incomodità di portaruelo, & talhora non è buono, perche biſogna che ſia letame vecchio,& ben marcio perche non abbruſci,dirò alcune maniere,et modi di ſtabbiare ſecondo che queſti auttori gli mettono appropiãdo a ciaſcuna

a ciascuna sorte di terreno quello che piu gli conuiene. Ogni letame di animali che non habbia passato un'anno di star fuori a immarcirsi, è cattiuo per le uigne, perche genera molta herba, & cō il grande ardore di esso letame si abbruscia & secca la uite, & il vecchio è buono per la contraria ragione. Il letame, & sterco di porci per esser fuor di modo caldo è cattiuo, se prima non sta fuori a marcirsi quattro o cinque anni eccetto se non fosse in terreni, & paesi freddi, & che si inacquino. Ogni letame di animali quanto è buono per i terreni freddi, & deboli, tanto è cattiuo per le terre calde, & forti, ecetto se non fosse messo nel molto profondo della fossa, & che sia meschiato con altra tanta terra, & dopo si torni a coprir ben disopra, & sia ben marcio, che per uigne, & alberi porticolarmente è necessario che sia ben marcio acciò che habbia dismesso, et perso il caldo suo, & bisogna che sia gittato innanzi l'Inuerno. Per le terre che sono calide conuiene, & è piu al proposito questo modo di stabbiare che diremo hora, che niun'altro. Et nel finir di spogliarsi le uiti, & alberi delle foglie seminisi per tutta la uigna, o scauinsi le vigne al piede, & nelle fosse semininsi lupini, & torninsi le fosse a ricoprir con poco terreno, & basterà a ciascuna uite dno pugni di essi, e dopo che fiano grandi gittinsi a terra, & ricuopransi di terra, & se è doue si possa arare, arinsi acciò marciscano. Questa è vna singolar maniera di stabbiare, & alletamare che è cosa marauigliosa, percioche aiuta molto il ceppo della vite, & è senza pregiudicio del uino, che i lupini ingrassano molto la terra, dandole grā sostanza, secondo che dicono tutti quegli auttori che in questa arte hāno scritto, & questo si puo ben fare in tutti i modi, & differentie di terreni, fiacchi, o forti, secchi, o humidi, caldi, o freddi, vicini, o lontani, ilche non si puo cosi comodamēto fare con niuna sorte d'altro letame. Vi è vn'altro modo di dar letame, che conuiene molto alle vigne vecchie, & è tale che quasi tutta la sustanza di esso si conuerte, & trasustantia nella sostauza, & forza della vite, e è pigliare orina di persone che sia ben putrida & marcita, & meschiatala cō ugual parte di acqua in un buon caldaro, scauisi la uite, & se gli gitti al piede, & guardi che se imbeua, & insuppi bene questo beueraggio, & se gli gitti alcun poco di terra sopra. Questo si ha da gittaruelo uerso il tardi, acciò che non si scaldi subito con la forza del Sole. Et è molto al proposito questa ricetta per le uigne che sono sopra gli alberi, o uiti poste in altro modo alte, perche per esser poche si puo ben fare, che per le uigne doue sono molte, sarebbe troppo gran manifattura, & eccessiua fatica. Questo modo di ingrasfar uigne si usa molto in Italia, & si raccoglie in questo modo. fanno sotto terra certe pile grandi di creta con forte pareti di pietra, & fanno da una banda della

casa

casa vn condotto doue tutti uanno a orinare, & l'orina va tutta a dare in esse pile o cantari, & quiui si conserua molto l'orina. Fassi anco questo in molti luoghi publici doue uanno molte gẽti a orinare, come nelle piazze, & altri simili luoghi, che hanno i loro appartamenti conuenienti per questo effetto, & anco si paga buona entrata al padron che lo fa, & di chi è. Tutte le piante che in questo modo si ingrassano portano maggior frutto, & migliore, & anco cõ l'orina si guariscono molte uiti inferme, si come io dissi. Vn'altra arte, et maniera ui è da ingrassar, perche chi nõ puo far l'altre che habiamo detto, & è che nel uendimmiare si debba scauar la uigna, acciò che tutte le foglie, & pãpane caschino nelle fosse, & quiui si marciscono con l'acqua che sopr'arriua. Ogni ingrassare o letamare, ha da esser (come si è detto) innãzi l'inuerno o almeno che nõ sia mai piu tardi che nel mese di Gennaio, & di Febraio, & massimamente questo del l'orina di Gennaio o Febraio, & non prima ne dopo. Se la terra è calda; scauinsi le uiti, & se gli gitti a ciascuna due sporte di terra grassa, che è tanto utile come il letame, & sia però la terra riposata.

Se il terreno è in paesi, & in luoghi deboli, & leggieri, è bene che i sarmenti che sono marciti nelle ualli sieno sotterrati cõ l'aratro per le uigne tagliatogli prima a minuto. La cenere de i sarmenti è migliore che niuna altra da stebbiare, scauinsi le uigne, & gittisi nelle fosse nel mese di Nouembre, o di Decembre, accioche l'acqua che sopraríua incorpori bene la cenere con la terra. Ma alletamisi, & ingrassisi la uigna con qualunche letame, o grassezza si uoglia. sia poco letame, percioche il troppo nuoce, che abbruscia molto, & questo tale letame quanto è piu uecchio è migliore, & bisogna che si sparga da vn tempo all'altro. Ogni letame di bestiame dura cinque o sei anni, che non accade che se gli butti sopra la terra vn'altra uolta, ma di queste altre sorti di ingrassare si de fare di dui in tre anni, perche non dura tanto.

Del modo, & stagione di sfrondare & leuar le pampane delle uiti. Cap. 18.

QVesto sfrondar delle uiti o schacchiare (come molti lo chiamano) è vna diligenza che pochi la fanno, percioche sono pochi quei che sappiano quanta utilità apporti alle uiti, & è cosa uera che non è men necessario che il portare, percioche in questo lauoro si uiene a far grandissimo bene alla uite, & all'vua, & non facendosi, ancora che nõ appaia cosi il danno, è certo di gran pregiudicio. Et qualunche uorrà (& ciascuno deue uolere) schacchiare, & sfrondar la sua uigna, bisogna che

conduca buoni operarij, & maestri come nel potare, che non è di meno in dustria, & di men sapere. Dal discacchiare si haurà queste utilità principali, prima, che tutta la possanza, & tutta la forza della uite che si diuide in tante pampane picciole, & rami uariati andarà il miglioramento dello istesso, & uero ceppo della uite, ingrosserà il principal ramo et l'vua ui sarà spessa, & maturerà meglio, ne si marcirà tanto, & il seguente anno essendo il ceppo dolla uite piu netto, & piu ingombrato da tutte quelle bruttezze, & sarmentucci, sarà il potar meglio fatto, & piu presto, che leuandosi via quello che è uerde, & tenero si leuerà con piu facilità, & non si truoua taglio o ferita nella uite, & se mille se ne la fa presto si salda, & non lagrima la uite albora, et uenerà a produr piu vua & miglior uino. Si ha da leuar tutto quel che è nato sù il uecchio, & duro, & tutto quel che nasce fra le braccia, quel che produce al piede sotto terra, eccetto se non fosse qualche gentil sarmento, & rotondetto o qualche vno che restasse per barbato. Si hanno da spuntar parimente le punte de i sarmenti, acciochè prima si rifacciano in grossezza, & non sia sottili, & senza corpo, & quel che douea andar in lungo habbia da andar in grossezza, et anco similmente se le pampane son lunghe si possano incrocicchiar l'vue con l'altre, che intoppãdosi in esse quei che passano le strappano, & rompono delle madri, & così si storpiano molte ceppi di uite, perciò è bene di tagliarle tutto quello che strasina per terra, & lasciargli quel che basta per coprir il suo ceppo, eccetto se non si hauesse da scegliere sarmenti per piantar l'anno seguente. In ciascun tempo dopo che la uite comincia a dar fuori, fino alla perfettione de i sarmenti, si può scacchiare, & assai meglio, perche albora si può tor da gli occhi, doppie quelle che nascono in peggior capo, o le piu deboli, & gli occhi che nascono per'il corpo, & le sottobarbe, & questo deue farsi ogni dì, perche quello che resta è assai migliore, & per li sarmenti, che se si vuole che crescano in lungo, lieuesegli i rampolletti che nascono sotto le foglie. Adiuiene spesso che le uite mostrano molto frutto, & tanto che è fuor di misura, & se si gli lascia tutto, nõ lo puo la uite portare, ne maturare. & molte uolte per gran peso si guastano molte uiti, doue colui che scacchia far quel che fanno i pastori quando qualche porca o mastina, o qualunque altro animale partorisce piu figliuoli di quei che bonamente possono alleuare, che fanno scelta de i migliori, et quei che fanno piu al proposito, et gli altri o gli gittano o donano, percioche nel uoler alleuargli tutti si uiene a non ne crear ben niuno, così nõ si deue far meno nelle piãte, che ne gli animali, poi che niuna cosa puo sopportare piu del cõueniente. Hor se alcuna uite uiene a caricar tanto che paresse di non poterlo bẽ portare, tolgansegli uia quelli che

che son piu minuti, piu sparsi, & piu sottoposti, & quei cacchi sono sù le punte de i sarmenti, che non son mai per maturare bene, ma non deono esser leuati uia, fin tanto che nõ son fatte le uue agreste, perche fino a quel tempo per hauer le uigne dell'humidità in se, i ceppi delle uite lo possono sopportar mediocremente, & a quei grappi giouarà allhora qualche cosa. Et molte uolte per non usar questa diligenza, adiuiene, che quando queste uiti uengono a caricarsi di frutto oltre modo, periscono (come dissi di sopra trattando del potare) & perche in questo essercitio faccio fine in tutto il lauor delle uigne dirò il parer mio, che è quel che deuon far i patroni, acciò le uigne sieno ben trattate. Qualunche persona che possede qualche buona uigna di buona grandezza, procuri di hauer in casa sua vn huomo che sia (se fia possibile) qualche antico di casa, percioche questo tale con maggior diligenza, & fedeltà, haurà cura alla roba, & utile del suo padrone, benche questi se ne trouano rari, & la maggiorr parte delle uolte procede per colpa de i signori che non sanno trattar meglio il buono, che il cattiuo, perche questo tale seruitore, continouamente essendo nella uigna ha sempre che fare, vn tempo farà fosse per piantare, un'altro gitterà uiti con il capo a basso, & quando farà vna cosa, & quando vn'altra, oltre che quando tornerà la sera a casa sempre porterà prouisione di legna. E facendo questi tanti esercitij, & facende nella uigna la uenirà a guardar l'inuerno, che non ui entrino bestie a roderla (che è quasi tanto necessario quanto di guardarla quando ha il frutto) e la State, & in tutti i tempi non è mai per mancargli che fare. Che questo uoler tener uignaroli a guardarla, è una delle maggior pazzie, e burle del mondo & piu che non sarebbe pagar ladri, & dargli licenza che posano robbarlo, & inoltre che si goda tutto quel che il padrone ha faticato nella uigna in tutto l'anno. E se per sorte se ne truoua vn buon fra mille, è cosa chiara che non puo dar recapito a tante uigne quante piglia alle spalle. Vero è che il consiglio che io dò, costa piu alla borsa, ma la uigna che sia cosi trattata come io dico, lo pagarà con doppio interesse, percioche è ella tanto grata del beneficio che se gli fa, che sempre paga il bene che le è fatto. In questo tempo se fa gran Sole, & l'vua si secca si potrà coprir con ramo ò con fronde, & se sono anni grassi, & abbondanti, e luoghi che marcisca nol'uue, gli leuerà la fronde accio che il Sole l'indurisca, delle quali cosa niuna fa il uignarolo, ma attende a embriacarsi nelle tauerne, & giardini, & mangiar del meglio che si truoui, lasciando perdere ogni cosa, & solo esser intento a uenirgli a domandar danari.

In qual modo si ha da conseruar l'vua cosi verdi come passe. Cap. 19.

IN questo tẽpo prima che arriui la vẽdemia e carichino l'acque, si puo fare l'vua passa, & coglier l'vua da conseruare in casa. si hanno da cogliere le sane, & non fuor del douere mature, ne anco agreste, ma che sieno dolci, & dure, & se qualche volta ue ne è qualche grano, o grappo che sia maculato, separisi dall'altro, perche vn grano guasta tutto vn grappo, & vn grappo frigido guasta l'altro toccandolo, & anco con l'odor cattiuo solo che di se nasce, & parimente del grappo medesimamente lieuisi i grani che sono agresti, & cogliasi nello sminuir della Luna, & è meglio assai prima che pioua, ouero essendo ben piouuto sia ben asciuto, & in dì chiari, & sereni, in talhora del dì, che il Sole habbia bẽ asciugata la rugiada, & l'humidità della notte. L'vua per conseruare non deue essere ne molto grossa, ne minuta, bisogna che sia di vigna di terreno asciuto, & essa bene asciutta, che habbia la scorza dura, il grappo lungo, et raro, son meglio di terreni arenosi che terreni grassi, i grappi deono hauer l'vue rara, & non spesse, & se si puo far di meno sia portata ben posata, & non da bestie che la vadano sbattendo, & rompendo, che piu nette, & intiere saranno portate dalle persone in capo. Il conseruarle verdi è in molti modi, l'una è appicarla cosi separati i grappi che l'uno non tocchi l'altro, & doue gli dia di continouo uento che passi da vna finestra all'altra, ouero conseruarle come faceuano i mori in Granata in certi stanghe picciole sopra i tetti con le sue rati all'intorno per li passari, & in luogo serrato doue non entri vento, che il vento che entra (se non passa oltre) corrompe, & per questo è meglio da basso, che alto, & luogo freddo, & non humido, & a torno all'vue non se metta pomi ne peri, ne altri frutti, che l'vn con l'altro si guasta, ma ha da stare ogni sorte di cosa da per se. Et perche tutte le vue uerdi o fresche, son flemmatice, quelle che sono cosi appiccate restano piu asciutte, & son piu sane, & migliori. Si conserua anco molto bene in granari di frumento, et sotterrate fra l'orzo, et fra la paglia trita & netta. Vn'altra maniera pongono gli agricoltori. Facciano fuogo nella vigna, et habbiano modo da stemprar pece, e nel finir di tagliare vn grappo mettansi i picciuoli del grappo nella pece, & portisi a casa in modo che non si guasti, & habbiasi vn par di ceste ben larghe, & vguale, & paglia capata, & netta, & pongano sotto vn letto di paglia poi sopra vn letto di grappi d'vua, che l'vno non tocchi l'altro, poi vn'altro di paglia & vno di grappi, fin tanto che se empiano le ceste, poi di sopra si cuoprau bene o con creta o con paglia o con gesso, & cosi si pongano ne i granari, o

ſolari doue niuna coſa gli tocchi, coſi ſi guarderanno bene, ouero ſi metta in tine ſopra letti di orzo, & ſi cuoprano, & hanno da eßer coſi i picciuoli impeciati come nelle altre, et le tine o ſimili altri vaſi doue ſi metteranno queſte vue ſieno tenute in luogo freddo, & aſciutto. Altre maniere deſcri ue Columella ch'a me non aggradano molto, ma poi che ho recitate queſte voglio anco trattar di queſte altre, poiche ſono auiſi piu per galanteria che per utilita. Con tutto ciò, aßai utilità è conſeruar il frutto in tal eſ ſer che fuor della ſua naturale ſtagione reſti in modo, che paia che quaſi ſia colto albora. prendaſi un ceſtone ben largo, & piano, & ſerriſi bene che non vi entri aere impeciandoſi con pece dentro, & di fuori, & met tauiſi i grappi con i picciuoli impeciati, come ho detto, e vn grappo non tocchi l'altro, & cuopraſi con vna coperta di terra cretoſa coſi grande che uenga giuſta alla bocca del ceſtone, & queſte coperture ſieno impecia te di dentro, & di fuora empeciando ancora le congionture in modo che dentro non poßa penetrar goccia d'acqua, & coſi ſi metta in qual che pozzo o fonte, ben ſotto l'acqua in modo che non ſi poſſa veder dall'al to con peſo di ſopra, et quando ſaranno cauate fuore per mangiarle ſarãno coſi freſche l'vue come ſe foßero colte albora. Queſto modo è buono per far ne di eſſe preſenti, ma è da auuertire che queſte che ſi conſerueranno in queſto modo il dì che ſi trarrãno fuori ſi hanno da diſpẽſare, imperoche te nendole diuentarano acetoſe, & forte. Vi è un'altra regola da conſeruar le freſche ſu le uiti, facciaſi vn uaſe di terra largo, & lungo a guiſa di caldaro con due maniche uguali, & ſia da ogni banda ſerrato, & prima che ſia cotto ſia aperto nel mezzo da alto a baſſo in due parti, & cuocaſi & dopo che è cotto impeciſi bene con pece dentro, & di fuori, & quando l'uue cominciano a maturare, mettaſi il grappo per di ſopra ſenza ta gliarlo dalla vite, poi torniſi a congionger il uaſo, & ligarlo, & ben em piaſtrar le congionture, & quiui ſi tiri la uite che ui ſtia coricata con il grappo, & acciò che il picciolo non ſtia ſtretto, tengaſi vn buco picciolo fra le congionture, & ſia il vaſo di tal grandezza, che il grappo non toc chi eſſo per dentro in parte alcuna. Et al tempo che ſi uorrà poi apraſi il vaſo, & ſi cauerà il grappo ben uerde, & freſco, ma crederò io che non debba eſser l'uua di queſta ſorte conſeruata, di molto ſapore, & ſe ſi uo leſſe che reſtaſſe nella vite fino al meſe d'Aprile o piu oltre, capeſi qual che ſarmento, che habbia aſſai grappi, & ſia lungo che ſi poſsa ben piega re, facciaſi una foſsa al pie della uite ben cupa, poi buttiſi ſotto arena fre ſca, dopo pigliaſi il ſarmento dentro la foſsa inſieme con l'uua, che non toc chi, ne il ſuolo della foſsa nelle parti di quà, & di là, poi cuopraſi la foſſa con dui o tre baſtioni, & ſopra ſi gitti gran quantità di ſoglie di gigli, & molta

molta terra poi disopra che ne il Sole, ne l'acqua possa penetrarla, ne si scopra mai fin' all' Aprile, che si trouerannno l'vue uerdi, & fresce.

Vi è un'altra diligenza quando l'vue cominciano a esser agresta. Prendasi vna caraffa di uetro grande, & che habbia il collo corto, & grosso, & quiui metta il grappo, & lighisi bene alla uite che stia colicata, & al tempo che l'altre vue sieno ben maturate, taglisi quel sarmento, & uadan le vue nella caraffa col suo grappo, & il sarmento di fuora, & fia nobil cosa da uedere.

Vn'altra maniera ui è per conseruar vua, che è coprirle nelle sue uite con le frondi, & se sono in parte che non marciscano facilmente, o se sono in casa, si ha da distender il sarmento della vite, doue sono appiccati i grappi al coperto sotto qualche portico, perche guardano l'vue doue non danno sopra di esse acqua ne sereno, eccetto alquanto di Sole. Si osserua anco di far che ui sieno vue piu tardi dell'altre, spuntandosi i sarmenti nel tempo che sono agreste l'vue, perche tornano a rigittare, & queste uue uẽgono poi piu tardi, & se qualche uolta non matura, almeno resta agresto che in quel tempo è cosi pretioso quanto si sieno l'vue.

In qual modo si habbia da far l'vua passa. Cap. 20.

L'Vue per questo effetto si hanno da cogliere nel medesimo tempo che dissi, che doueano cogliersi quel che erano per uoler appendersi, & conseruarsi uerde, facciasi di essi i suoi pendoli, & habbiasi vna caldara grande di lessia netta, & chiara, & è meglio di cenere di sarmenti, & quando bollira gittinsi sopra alquanto piu, ma che sia poco, perche col poco saran migliori le vue passe, & si conserueran piu tempo, & se in quella lessia si disfarà zaffaranno pesto, tanto che pigli colore, si farà l'vua piu rossa, & piu cordiale, & quando sarà cotta la lessia mettasi dentro il grappo, & subito si caui fuori, & rimettasi nella lessia, fin tanto che l'uue mutino alquanto colore, dopo si appendano doue le battan il Sole, & il uento & non la rugiada, ne l'acqua se adiuien che pioua: dopo che fien bene asciutte, o sian ne i suoi grappi, o pur sgranate, ponganſi nelle sue ole, o cãtari bene strette, & coperte, & in luogo asciutto. Altri sono che gittano in quella lessia vn pezzo di calce uiua, & ciò fanno ad effetto che si asciughino piu presto le vue, ma io non lo reputo per salutifero al corpo, & se la lessia in che si mette l'uua per passarle, è forte temperisi fin tanto che sia ben tepida. In un'altro modo si fa ancora, & è che quando l'vue son ben mature, si ellegan l'vue grosse lunghe, & se fosse possibile di quelle che son senza grani, come io le uidi già in Roma di marauigliosa grandezza

dezza, & poi che saran ben mature, sfrondinsi la uite acciochè le batta ben il Sole, & ritorcansi i picciuoli di ciascun grappo, acciò si asciughino & si faran ben passe, et dopo che sien bene asciutte, cõseruisi come l'altre, & io per me reputo che sia meglio che si taglino dalle uiti, & così si appicchino al Sole, perche in questo modo si passino, & anco questo è bene per alcune sorti di uue che son tanto sottili di scorza che non sopportan lessia che messe in essa subito si dissanno, & anco quelle che si pigliano, & conseruano per mangiare, se si tengono appese al Sole otto o diece dì, & dopo si mutino, mettendosi all'ombra, non si marciranno perche quiui asciugano. Vi è anco un'altro auiso per farle piu presto quando han cauato pan del forno, e resta caldo la notte mettano i grappi sopra una tauola, & la mattina bagnisi bene i grappi in buon mosto (et migliori riescono in ciò l'uue bianche) et pongonsi al Sole, et dopo l'esser ben passe conseruinsi come l'altre, & se uorran migliorare, tornisi a mollarle con il medesimo mosto, e dopo che fieno asciutte conseruinsi bene che riusciranno così dolci come se fossero state inzuccherate, che qualunche sorte di uua passa diuentano dolcissima bagnandosi in mosto dolce, & si lascian poi asciugare, acciochè quel mosto si incorpori bene in esse. Altri le sogliono mettere nel mosto che sia bollente al fuoco, prima che si affreddi, & per farle dopo migliori, si han da tenere al Sole per diece o dodici dì, et dopo darle la lessia come da principio, & in lessia si faccia che habbia gran colore di zafframe, & diuenteranno molto belle, & buone, et in questo modo si possono conseruar per questo effetto, ancora quelle che fossero tenere di scorza, perche con questa via viene a indurirsegli, & vengonsi a perfettionar molto, ma se uuol poi l'huomo usargli vn'altra grã diligẽza pigli ciascun grappo, & lo bagni con vn poco di vino bianco aromatico, et sopra gli gitti poluere di canella o zuccaro, e così metterla in vna picciola tina, in luogo asciutto in voltare ciascun grappo nelle sue frondi di uiti, & dentro alcune foglie di cedro, & lauro, & fra ciascuno grappo si debba intraporre letti di queste foglie, perche aiutano a cõseruare, & dan buono odore. Queste tali uue passe confettionate, & fatte, consortano lo stomaco, mollificano il ventre, & se son cotte in vino quel vino è buono contra la tosse, che prouiene dal freddo. In qualunche modo che sien fatte queste vue passe, staran bene in pignatte, & olle meschiandosi in esse fogli di Naranci o di Lauro, Cedri, & di altre simili foglie odorifere pur che non sieno Rose. Dell'vue passe si puo far vino dolce bagnandole alquanto, quãto si spezzino, & poi metterlo in qualche barilotto. Cõfortan l'vue passe il ceruello, & aiutano la memoria, aiutano a dormire, confortano lo stomaco, danno aiuto alla digestione, e fanno eccellenti operationi.

Tempi del vendemiare. Cap. 21.

Iuue.Sa.2. Col.lib.3. cap.13.

VIene il tempo delle vendemie secondo le varietà delle regioni, che in paesi si fan tarde, & in altri a buon'hora, & perciò la vendemia in qualunque parte arriua addosso al padron della vigna, che non se ne auede, perche molte volte si maturan piu tosto le vue, che in altre volte, bene è che si proueda di tutti gli instrumenti necessarij, & massimamente di buone botti, per esse son meglio assai i cerchi vecchi, che noui quando son però ben gagliardi, & forti, & si deue far questa opera di raffondarle a buon'hora, perche viene poi la furia, & non se ne possono hauere. In questo essercitio di agricoltura, & anco in tutte le cose, chi fa vna cosa tardi tutte le cose che da essa dipendono son fatte poi tarde, & fuor di tempo si deue lauar le botti bene, & poi metterui qualche acqua odorifera, perche tolga il cattiuo, & dia il buono odore, non è se non bene, e si dee far con diligenza. La vendemia si dee far quando l'vua è ben matura, che coloro che vēdemiano inanzi che l'vua sia perfettamēte maturata, fanno il vino di poca forza, & di poco durare, & quei che tardano piu di quel che deono, fanno vino non cosi buono come dourebbe essere, turbido, & dolce, & se vi pioue poi, è cattiuo, & se inacetisce, & comunalmente si riuolta, & per questa causa si ha da vendemiare quando è il suo vero tempo, & l'vua è nella sua vera stagione di cogliersi. Colui che vendemia piouendo deue il vino di essa vendemia appartarlo dall'altro, perche è di men durare, & di minor bontade. I segnali da conoscer quando l'vua è fatta, & in stagione di uindemarla, son questi, quando l'vua è chiara, tosto rossa, & nel gusto è veramente dolce, che non tenga del forte, & dell'agresta, o quando il granello di dentro ha mutato il colore, che se l'vua è bianca diuenta giallo, & se rossa, diuien ben rosso, & tira in nero, si puo anco tener questa regola che è ne i grappi spessi, cauar fuori un grano di uua, & se in un dì si stringe quel loco, tanto che non capa quel grano di vua rimettendouelo, non è matura, che è segno che ancora cresce, ma se è tanto grande, & capace di riceuere il grano d'uua che se gli è leuato come prima, è segno di perfetta maturatione, o se friccando un grano o dui, il grano riesce asciutto, & netto, è segno di maturatione, ma se riesce coperto con parte dell'uua, ancor non è ben matura, & quando i grappi piegan molto i sarmenti. Quando l'uua è bene asciutta, & rosata, & l'ha bene asciugata il Sole, il uino fia di maggior forza, & di maggior durare, & se è uerdigna, o bagnata, il uino è sempre attiuo, & dura poco, & per questo è bene, che quando l'uua si bagna, sia asciugata dal Sole, o dopo che è uendemiata o prima che quādo si comincia a cogliere mettendosi in un'

altra tina, resta l'acqua a basso, che essendo l'acqua di sua natura graue, & il uino leggiero, l'acqua cala al fondo, & il uino come piu leggiero ri man disopra, ma si come non si ha da coglier l'vua bagnata, cosi anco non si ha da cogliere molto calda se ben vuol esser asciutta, che quell'vua che è colta cosi calda, fa il uino riscaldato, & per questa cagione, coloro che pongon l'vua al Sole se è molto calda, prima la deono lasciar raffreddare, che la pestino. Vendemiandosi nel crescer della Luna, dà l'vua piu uino, ma dura poco, assai piu quello che si uendemia nello sminuire. Per ogni modo coloro che uendemiano adoprino il coltello, colquale, se fia necessa rio tagli li grappi che coloro che non l'adoprano, fanno molte uolte l'vna di queste due cose, che o disgranano, o ammaccan il grappo, et spesso auuie ne che per uoler cogliere, & rompere il sarmento o il picciuolo doue è il grappo attaccato, spezza il sarmento buono delle uite. Habbino quei che uendemian questo auiso, di sempre leuar da i grappi le frondi, l'agresto, il marcio, il secco, l'vue annebbiate, et quel che non hauranno auertito quei che uendemian di leuar uia auuertanlo coloro che pestan l'vua, che queste cose guastano molto il uino cosi nel sapore & bontà, come nel durare. Si milmente i uendemiatori sappian ben conoscere ogni sorte di vua, perche di una sorte che sia buona possa farne vna scelta, per farne una botte o quante se ne potranno appartare, & quelle che non sono tali si metta no in generale con l'altre. parimente non han da mischiare insieme molte sorti di vue, che rare volte il uino di uarij uitami dura molto, massima mente se sono differenti. La uindemia si fa in tre sorti, l'vna è che si fa nelle proprie uigne il uino, perche quiui si tengono le botti, hanno le genti le tine, canale, o uasche, & in esse si pesta l'una, & rimette, & poi nel tempo del mutarlo si porta a casa, & questa è miglior maniera del l'altre, perche la uendemia si fa piu espeditamente, & se uiene pioggia grande presto si puo metter l'uua colta al coperto, quiui puo dormire la gente che la guarda, & la mattina di buon'hora si torna all'opra, & i la uoranti lascian di faticare piu tardo che non farebbono douēdo tornar la sera a casa, non bisogna di prouedersi di tante bestie ne portandosi l'uua a casa bisogna hauer a darne a questo, et a quello che ne domanda. Questo modo di uendemiare in conclusione è molto buono, & al proposito inten dēdo di chi ha le uigne lontaue, che chi l'ha uicine puo portar l'uua a casa ma quelle che si uendemian cosi di fuore han grā uantaggio restando la ue naccia, che quando è poi ben marciata è buona per ingrassar la uigna, oue ro per colombi quando in esse sia colombara. In Roma si usa che hanno i Romani nelle uigne le uasche fatte di pietre ben incolcate, & il suolo be ne immatonato, ouero inastregato, & pende alquanto da un lato, & sot

to ui è un'altra uaſchetta piu picciola doue per un buco cade il moſto, & de qui ſi piglia ne i barili, & ſi porta o nelle botti che ſono in caſa, chi ue l'ha ouero ſi porta dentro la città, & in quella uinaccia che reſta ſi fa gittar acqua che bollendo in eſſe, & incorporandoſi ſe ne fa acquato che reſta per la famiglia. Ma nel mio paeſe, perche non ui è queſta comodità ſi porta in bigoncio l'uua a caſa, & ſi gitta nelle canale o tine grande; qui ui ſi peſta, et il uino ſi rimette nelle botti, ma ſia come ſi uoglia in queſto non è regola alcuna, perche ſecondo la comodita coſi ſi dee fare. Chi peſta l'uua ſia huomo, & non donna, giouane gagliardo, & di buona forza che calchi ben l'uua, netto, & habbia ben lauate le gambe, & eſca quanto meno può della uaſca doue peſta. ha da tenere un baſtone nel quale ſi ha appoggiare nel calcar l'uua. Del cuocere il uino ui ſono duo modi, l'un che ſi mette il uino a cuocer ſenza guſcio, & di queſto ſe ne fa uino chiaro come acqua, & di molto durare, & non ſuole pigliar tanti uitij, & perche ripoſi bene, & rieſca ben purificato, & chiaro. Quello che bolle con guſcio rieſce piu giallo di color d'oro, & di maggior forza, ma non dura tanto, & queſto nell'eſserſi ripoſato, biſogna di mutarlo, acciò non pigli l'odor della uinaccia, che quanto piu il uino dopo l'eſſer ripoſato ſta ſopra la madre tanto men dura, eccetto ſe non è uino di cattiue uue, & ſe ſi muta, laſciaſi ſtar qualche dì, acciò ſi faccia migliore. Dice Creſcentio che in alcuni paeſi ſi accoſtuma di peſtar l'uue, & con i ſuoi guſci la mettono a bollire ne le ſue tine, ma egli lo riprende molto, & con ragione. Non è meno quello che io uidi in un luogo che ſi chiama S. Maria del Campo, che quelle genti hanno nelle caſe le ſue canali, che tengono quaranta o cinquanta carrettate d'uua, & fin tanto che ſi riempiuano, ui gittauano uue di due o tre uigne, & non la peſtauano, ma quiui laſciauano ſtar l'vua in terra con le ſue foglie colte, & ſuoi guſci, & ui ſtaua tanto tempo che ſi copriua tutta di muffa, che non era chi poteſſe ſopportar quello odore. Al tempo poi che la peſtauano, & in quella guiſa, uenia fuor il uino muffoſo, & per le frondi acetoſo, & per l'agreſto, & di odor cattiuo per quella meſchia coſi cattiua, che in uerità era migliore per gittarſi nella ſtrada che per bere. Il uino che di cattiua uua o uerde comincia piu preſto a bollire, & ſi poſa preſto, & quello che è di buona vua comincia piu tardi, & piu tardi ſi poſa, percioche ha piu forza. Son molti che nel tempo del bollire del uino pongono le tine o canali ſotto i porticali della caſa, doue ſia, che non ſi curan che lo batta ne il ſereno, ne il Sole. Ma il parer mio è, che ſtia coſi ben cuſtodito il uino quando bolle dal caldo, dal freddo, & Sole, da cattiui uenti, & puzzore, come quando è rimeſſo, & ripoſato, & anco piu, perche quando bolle egli è molto porroſo, &

& apparecchiato a corrottione, & facilmente concepisce, & riceue in se qualunche male odore, & per poco che riceue, e si senta allhora, tuttauia cresce col tempo, & però così per bollire come per conseruare sia il luogo freddo non humido, e di cattiuo odore, ne doue siano uenti che portin odor cattiuo, ne uicino a letame, & a stalle. Et perche uiene al proposito di dir ora quale habbia ha esser la cantina da rimetter il uino, è da sapere che in alcune parti si mette del gesso nel uino nel pestare bene trito, & il tale riesce piu bianchesino di colore, ne si fa così presto, facilmente aceto, ma all'incontro il tal uino ha molti difetti, auuiua, & incende la sete, abbruscia il fegato, & crea pietre, & arena ne i rognoni, & nella uesica.

Parti che deono hauere le buone cantine. Cap. 22.

Cres. lib. 4. cap. 33. Plin. li. 14. cap. 21. li. 13. c. 22.

VNa delle principali cose per la conserua del buono uino è il luogo doue si ha da guardare, & rimettere, & se questo non è come douerebbe essere, poco gioua qualunche buona diligenza che si sia fatta nel uendemiare, così nello sceglier dell'vua come nel colarla al suo tempo, non dico già, che per esser cattiua la cantina non si debba far buona la uendemia, che men danno fa uno errore che dui. E questo come il fatto de i maritati, che se il marito acquista la roba, & la moglie la consuma, la cosa anderà male, ma se tutti dui attendono a consumare l'acquistato sarà assai peggio, così se a buona uendemia succede buona cantina, rarissime uolte ne auuenirà cattiuo uino, & se fia cattiua cantina la maggior parte si guasterà, ma se dietro la mala uendemia ui sia cattiua cantina da rimetter l uino, non ne fia goccia buona, o per merauiglia, anzi dico, che piu tosto di cattiua uendemia fia buon uino in buona cantina, che di buona uendemia fia buono in cattiua cantina, hor poi che importa tanto la buona cantina, uediamo un poco di qual sorte.

Le cantine sono nell'una delle due sorti, una sotterranea, & l'altra sopra terra, la sotterranea è di tre sorti, ò cauate in uiuo sasso, & queste son le migliori, si come son quelle che sono in Sutri uicino a Roma, in Piamonte, & in vn luogo che si chiama le Ferrere presso a Susa, & in molte altre parti, & dico queste esser le migliori, perche nella State conseruano il uino molto fresco, & nell'inuerno ui sta caldo. Altre sono sotterra, e sono uoltate, & inastrecate, & queste ancora son molto fredde, ma sogliono alcune di esse esser humide, & quelle humide son cattiue per uino, altre son pur sotterra, o di legno, o murate in uolta, & quelle in uolta son migliori. L'altra ch'è di terra è di gran fatica, per condurci le botti, & cauarle, & similmente andarui a imbottar il uino. Et per questo effetto

vuole essere il terreno arenoso per esser freddo, & se a caso la terra fosse di altra sorte, bisogna che ui si meschi della arena nel fondo, & a i lati delle botti, & bisogna che in queste tali cantine si habbia ancora grande auuertenza di tener le botti ben serrate, acciò dentro non cada qualche uerme, & simili animaletti. L'altra sorte di cantina che è sopra la terra, è necessario che sia molto freddoso, & ben serrato, & doue non entri uento eccetto che non sia la tramontana. Ogni cantina per esser buona sia di qualunque fattura, & sorte che si uoglia ha da esser bassa, fredda, asciutta, oscura, di grosse mura all'intorno, & molto sono il tetto, o uolta, lontane da stufe, da stalle, da sciacquatori, da pozzi, da fumo di granari, da alberi, & massimamente da fichi, o fichi saluatici, che son alberi che generano picciole mosche. Ha da esser netta di ogni immonditia con le finestre uolte a tramontana appartata dal mezzodì, & in modo che si possa molto bene serrare. Nella State sia inacquata & rifrescata, & nello Inuerno molto asciutta. Le finestre sien serrate la State, & maggiormente se è uero di mezzodì o altro uento caldo, & di notte aperte. Non si tenga nella cantina aceto, ne nel tempo che i uini bollono, ne in altro tempo, e se qualchuno ve ne ha lieuilo uia, & allontanello de lì, che è vn mal uicino per uino, & da ogni mal uicino ha da fuggir qualunche persona, & ne parlo per esperienza, però son degno di esser creduto, che il mal uicino oltre che è fastidioso, fa danno in molte cose. Dopo l'esser appartato dalle cantine, l'aceto sia profumato qualche uolta con fumo di cose odorifere, che il uino per esser di sua natura caldo, & poroso, presto concepisce in se & riceue qualunche buono odore o cattiuo, massimamente quando bolle. Similmente tengasi la cantina prouista di uasi, & instrumenti necessarij da mettere, & cauar uino. E bene che nelle cantine sia uno appartamento per il uino chiaro, & uecchio, quando l'altro bolle, & un'altro per bere separato da quello che ha da conseruarsi. Sia il suolo della cantina di vno astreco, & immattonato, & nel mezzo è bene che sia vn picciolo condotto, per il quale si ritiri l'acque che ui entrasse, & acciò la cantina sia sempre netta. Dico che sia inastrecato il suolo, o immattonato, di quelle che non son sotterranee almeno.

Della grandezza, & fattura delle Botti, & del tempo, & maniera di empeciarle di pece. Cap. 25.

SOn di due maniere le tine o botti dal uino. L'una è di legno, & l'altra è di terra, di quelle di legno riesce uino più odorifero, ma nell'altre non si ammuffa come in quelle di legno, ne anco quelle di terra vuol

vuol tanta spesa ne patisce tanto pericolo come l'altre, & che quelle di legno ha bisogno ogni anno di cerchi, & di pece; oltre di questo doue son queste di legno, percioche molte uolte si rompono i cerchi o fan danno bisogna hauer sempre apparecchiate fune grosse di canape molto forti acciò se i cerchi crepassero se gli lighe con i suoi mangani presto, perche stringano, & habbiasi apparecchiate sempre stoppa, per stoppar, & serrar doue facesse danno, & seuo di becco per ungere le congionture, perche questo ha piu corpo, & serra piu che niuno altro. deue il caneuaro dormire uicino doue è la cantina, o riuederla molto spesso acciò occorrendo qual che vna di queste disgratie possa presto prouederui; le Botti di terra costan poco, percioche vna uolta che si empecino duran diece anni, & piu. Vogliono esser fatte di vna terra cretosa dico terra forte meschiata con arena minuta, & sta ben cotta, perche saran piu leggiere da maneggiar la da vna ban da, & l'altra, e non si beue il uino, & pongasi ben mente che non siã fatte di quella terra, che suole l'acqua presto sprezzare che corrompe subito il uino. Le tine doue si han da far bollire il uino ha da esser larghe di bocca, alte di collo, & ben tonde, & sian piu tosto di mediocre grandezza che troppo grandi, che meglio è tener molte vaselle per uino, che sien mediocre che poche, & grande molti per rispetti, & massimamente, perche se per esser vna botte cattiua, o si guasti si uiene a guastar & perder molto essendo grande, ma essendo picciola, si perde poco. per conseruare bene il vino ogni botte ha da esser ben serrata, & impeciata, ma è bene perche la pece da mal sapore al uino, che primamẽte si butti in essa quel che toglie l'amaro, et che prima che ui si gitti uino, sia bẽ lauata di aceto, & alquanto caldo che gli togliera, & leuerà uia quel cattiuo sapore, ouero al tempo che se gli gitterà stemprata la pece nella pignatta della pece cosi calda si butti vn cocchiaro di aceto, che si incorpori cõ essa pece, & anco è bene per gli vtri, & bottiglie, fiaschi, & altri vaselli, acciò che nõ piglin cattiuo sapore, che anco l'aceto lieua la muffa alle botti, & fa che il vino habbia miglior sapore. Il modo di impeciare le botti, e vasella, se è botte uecchia, si ha da raspare molto bene di dẽtro, et tor uia tutta la feccia composta uecchia, et la pece uecchia, ma essendo nuoua nõ le bisogna questa diligenza, et è necessario che sia tenuta al Sole qualche dì prima che si raffonda, & si raccerchi, & dopo che sia raffondata. & ben cerchiata impecisi, & poi che la pece sia raffreddata gittiuisi vn caldaro d'acqua tepida che habbia perduta la sua freddezza al fuoco, cosi la riuoltino nella botte, fin che resti ben fredda, poi cauata questa acqua, ui si rimetta anco acqua fredda, & chiara, & quando poi si lauerà con l'aceto è bene che nell'aceto si metta vn poco di sale, che in esso sia ben con

 sumato.

sumato. Nella pece che io dissi, mettendosi aceto ui si puo mettere ancora un poco di comino ben pesto, canella, & garofali in poca quantita che tutto aiuta a dar buono odore, & sapore al vino, l'aiuta a conseruare, et anco se le botti son di buon legname, si puo far di meno di empeciarla. Le tine si curano in altra maniera, che si han prima da mettere al Sole per qualche dì, & con la bocca si ponga sotto alcune pietre, perche se gli possa dar fuoco, e questo ha da eser in giorno si chiaro, che non faccia uento, & mettauisi tanto fuoco di fiamma, fin che la mano nõ possa sopportarlo posta sopra del suolo, & altri usano gittar pece trita a pugni, ma meglio è nel primo modo. Le pece per impeciar le botti non ha da esere ne affumata ne abbrusciata, ne anco terrose; è segno di buona pece quella che rompendosi traluce, & sta gialla come orzo; segno è ancora di buona, che quella ch'è amara è male stagionata, & guasta il vino, ma molto si acconcia con l'aceto. Molti usano di cauar le radici de i gigli pauonazzi, e pesti le gittano nella pece, perche il vino con la poluere di ese piglia sempre buono odore. Altri ui mettono a torno cera, acciò la pece pigli corpo, & non salti. Ma dice Plinio, che con la cera si infortisce il vino. Il lauar delle botti ha da eser molte uolte fin tãto che n'esca l'acqua chiara & è bene che sempre nel finirsi di votar la botte sia lauata, & asciugata, acciò non resti in esa quel posamento, & feccia del uino, & lordure, che con ese piglia cattiui odori, et sapori. Ne si lasciano le botti cosi scingate in luogo cattiuo, ne per le strade che i putti l'imbratino, che poi rare volte se gli possono leuare quei cattiui sapori, ancora che molto si lauino, et la botte per conseruar vino ha da eser cosi netta, et polita come la coppa o becchiero per beuerlo. Quanto al lauar delle botti dicono gli Agricoltori, che chi sta vicino al mare debbe farlo con acqua marina, et non di fiume, & chi ui è lontano, faccialo con acqua salata, & credo io che ciò si faccia, percioche il sale ha virtù di conseruare, & tor uia la muffa, & è bene che in quelle acque ui sia cotto finocchio, o poleso, o altra erba di buono odore, & è buono l'anice, & anco dopo non è se non bene distemperar dentro qualche cosa di profumi attaccato alla bocca che penda con brasa, & incenso sopra, o qualche altro buono odore, poi si cuopra, & serri le botte, perche non esali fuori quel fumo, & questo fatto gittisi dentro vino o mosto. De i modi di posar le botti doue han da bollire questa è la migliore, facciasi nella cantina a canto i muri vn poggetto di pietre, et quiui si posino cosi l'una distante dall'altra, che fra l'una, & l'altra posa andare una persona, & sia il poggetto alto duo palmi, et non piu, & anco dice Plinio, che sempre debba stare una botte separata dall'altra, pche se una si guastase nõ habbia a toccar quella che le è allato, che come si è detto, il

to, il uino piglia presto, & quelle del uino bianco sieno separate da quelle del uino rosso, & quel uino che è dell'eletto si apparti dall'altro mediocre o cattiuo, & vna botte di vna sorte abbia vn' imbottatoio, e l'altra vn'altro, almeno se sempre comincia a imbottar per il bianco, perche il rosso non puo far danno, ne puo guastare l'imbottatoio del bianco, & il bianco guasterà quel del rosso, & sempre comincia a imbottar dal meglio, & nō al contrario, & subito si laui l'imbottatoio, & tornisi alla prima. & prima che si ritorni, pongasi ben mente se dentro ui fosse caduto qualche uermo o simili animaletti, o altre cose brutte o uelenose, che molte uolte ui cadono imperoche con quel tufo di uino dando dentro non si possono rihauere, & si affocano, & lo contaminano, & guastano, & per questa cagione è bene che stia coperto con qualche panno, o cosa sottile in modo però, che possa euaporare. Parimēti quando si imbotta lieuinsi uia le uinaccie, che son secche di sopra ne i cocconi delle botti, perche sono acetose, & fanno aceto il uino, & mai per bollire le gitta alla superficie. Quanto al mutare ciascuno secondo le sorti del uino, & i paesi sa quando è il tempo conueniente, & in questo tempo, si puo dar al uino qualunque odore gentile che si uoglia, & artificialmente, che alcuni ui mettono attaccato in vn filo con gengere attaccato, altri con garofali, altri con muschio, & con questi pretiosi odori si aiutano molto a conseruare da altri mali sapori, et odori, che se prima ha preso odore, & sapor nuouo impediscono molto a non pigliare i cattiui, ui si mette anco il fior delle scorze di Naranci, perche piglia quel uino alquanto dell'amaritudine del bollire, & del cuocere del uino. Il mosto che si cuoce per conseruare sia messo in uaso di terra nuouo, che quiui si conseruerà tutto vn'anno, & sarà nel fin tale qual fosse fatto albora. Dice Columella, che si debba pigliare del primo mosto, che vscirà dell'vua pur che sia ben colocato, & chiaro, & che si debba mettere in vn caldaro o bottiglia, che sia molto serrata dentro, et fuori, et bisogna che si chiuda la bocca di sorte, che non possa entrare acqua, & che si metta o in un pozzo o in cisterna d'acqua dolce, poi passati quaranta giorni si debba cauar del pozzo, & sarà mosto perfetto, & si conseruerà per un anno. Dice che questo è buono per molte cose, & beuuto lieua il dolor del corpo a fanciulli, & con esso si fa mostarda dolce, & saporita. Molte ricette sono da far uiui medicinali, ma perche appartiene piu tosto a medicine, che a quel che ho io preso a scriuere, non mi curo di trattarne, massimamente che ne tratterò alquanto quando si dirà dell'herbe, & delle sue proprietadi.

Ricette, & auisi da conoscere se il mosto o uino è meschiato con acqua, & per appartarla dal vino. Cap. 24.

VNa delle cose che guasta il uino nelle botti è l'eßerui in esso meschiata l'acqua, & per sapere se ui è meschiata, ci sona molti anisi cosi per il mosto come per il uino. Crescentio dice, che gittandosi nel uino o mosto pere crude monde, & tagliate pe'l mezzo, o more, se notano di sopra, è il uino puro, ma scendendo al basso è meschiato con acqua. Vn'altra ue ne è. Prendansi alcune canne di quelle che nascono nelle riue de' fiumi o laghi, o di canne di auena, o di giunco, che sia ben lisio, & vngasi con olio o seuo, poi si metta nella botte del uino o mosto, e se ui sarà acqua vna goccia di essa si attaccherà alla canna, e quanto piu acqua ui sarà, piu saranno le goccie. Vn'altra regola. Prendasi vna pignata nuoua, & in eßa si metta il mosto o uino, & tengasi appiccata duo giorni, che se ui sarà dentro acqna la sudera per di fuori, & non ui essendo non sudera. Vn'altra sperienza ui è, habbia vn pezzo di calce uiua, & mettasi a molle in vn poco di uino, & se haurà in se acqua si spargerà la calce, & diffunderà, ma se non ni è starà ristretta, & dura. Ancora si pruoua cosi nella padella con che si frige, mettasi olio, & mettasi al fuogo, & quando è ben calda mettauisi dentro il uino, che se in esso fia acqua saltera, se non, nò. Altri prendono il uino nella palma della mano, & fregandola con esso, se è meloso, è puro, & se non si attacca, è inacquato. Vi è anco vn'altra pruoua, vngasi vna spogna nuoua con olio, et con eßa stoppisi bene il uaso doue è il uino, & in modo che non possa vscirne niente, & quel che colara per la spogna sarà acqua. Separare il uino dall'acqua è cosa marauigliosa, & uera, & fassi in due maniere. Mettasi vn poco di alcune desiccato nel uino. & piglisi vna spogna nuoua bagnata (come si è detto) in olio, & cosi esse si stoppi, & serrisi il vaso, poi uoltisi la bocca di sotto, & vscirà l'acqua pura, restandone il uino. Dice Catone, & il medesimo scriue Plinio, che si faccia vn uaso di hedera, & penso che uoglia esser secca, & in essa gittisi il uino, & se ui fia acqua vscirà il uino, & resterà l'acqua, & se non ui fia acqua se ne vscirà il uino, & resterà uoto il uaso.

In qual modo si farà di uino bianco rosso, & di rosso bianco, & uino dolce. Cap. 25.

SI fa di uino bianco, rosso, o col farlo bollire ne i gusci dell'vua nera, & questo è il migliore per esser piu chiaro, ouero abbrusciando sarmenti di vua nera, & mettendo buona quantità della cenera di essi nella botte

botte del uino bianco col meschiarla bene, & serrarla con diligenza, che in di a quaranta dì sarà rosso. Et con questa medesima regola pigliando cenere di sarmenti bianchi si farà il uin rosso, bianco. Vino dolce si fa secondo Aristotele, se nel bollir del uino ui si mette dell'origano, & se l'vue son state messe al Sole, & oltre che si fa odorifero, & di buon durare non diuēta aceto cosi presto.

Modo da conseruare il uino che non si guasti. Cap. 26.

SI conserua principalmente il uino (come si è detto) in buone cantine, & in buone botti, dopo ui si ha da gittar una tela grossa di pece ben pesta, & anco è bene che ci sia trito del comino, & della cannella, se si tiene la pece, ò qualche altra specie di buono odore & sapore. Questo dico per conseruation del uino, non perche à quei che piace tanto manchi gusto & sapor per beuerlo, & per questi tali meglio sarebbe di meschiarui del fele per far che lo abborissero. Et è bene per diffender il uino da i cattiui odori che a torno al coccone della botte, si faccia una ghirlanda di poleo, & di origano che diffendon il uino molto da i cattiui odori. La canaua ò cantina deue esser ne l'Inuerno calda, & nella State fredda, & il mutar uino da una botte all'altra uuole esser in tempo freddo, o quando tira il uento di Tramontana, o di chiari, & riposati, che quando pioue o fa tempo uelenoso non si spicca bene il uino dalle uinaccie. Dice Crescentio, che quando le uigne stan su'l dar fuori l'vua, & quando fioriscon le rose si moue la fece, & il posamento del uino, piu che in alcuno altro tempo, & che in questi tempi si conturba, & non è come in altre stagioni. Il mutar del uino è molto necessario massimamente in uigne grasse, & che sono state aletamate, perche quel uino fa molta feccia. Coloro che disegnano di volere conseruar il suo uino qualche tempo, piglino, & cauino fuori della botte quel uino che è nel mezzo di essa, & non quello che è disopra, o di sotto, perche in quello di mezzo è la uirtù, e la sustanza, come dice Hesiodo, & anco scriue Macrobio, ilquale dice che dell'olio, il meglio è quello da alto, & del mele quel che è piu sotto, & del uino quel di mezzo, & spesso uedemo per esperienza che se auuien che il Sole batta in una botte di uino, quel disopra starà caldo, & quel di mezzo sta bene, & fresco, & per questa cagione alcuni quando hanno i lor uini battuti cosi dal Sole gli tēgon fin tanto che il tempo si raffreddi, & se non è diuenuto aceto il freddo ripara quella scaldatura. Il sole, & il caldo fanno la maggior parte delle uolte diuentare il uino aceto, & coloro che dicono che si può l'aceto ridurre in uino dicono il falso, perche è impossibile dalla priuatione ritornare

Cresc. lib. 4. Hesiod. Macro. lib. 7. Satur. Galen. in Afo. par. 2. Fra Ioan. Rocasi. l. 1.

nare all'habito, che è come tornar dalla morte alla vita, & il vino diuenuto aceto ha perduta la proprieta, & sostanza del vino, & le sue qualita, & ha preso la sustãza dell'aceto, & sue qualità, & Galeno nella glosa degli Aforismi di Hippocrate dice che dell'aceto è cosa impossibile far vino perche ha perduto il caldo, & forza dell'anima, e spirito, che i medici chiamano Quinta essentia. Si possono ben far alcune preserue in rimediare che i uini non si facciano aceti, ma uo' dir una ricetta che ho letta da poter far di aceto uino allaquale io non dò fede se non lo vedesse, & se è vera è ben cosa di gran marauiglia, di utilità, & galantaria, & di poca spesa. Prendasi vn quattrino di noci, & mettansi in un forno, & dopo che sieno ben calde, sieno cauate, apparecchiate alcune tagliature di salci verdi senza scorza, & cosi come son calde le noci, sieno gittate nella botte & con quelle tagliature le coprano, che non ne esca il vapore, & tengasi cosi nella botte due o tre volte, & non sarà piu aceto, ilche io non credo. Vue passe di vigne senza granelli pestate, & inuolte in arena netta, e gittarle, e mescolarle nella botte del vino, danno al vino gratioso sapore, & odore, oltre che lo conserua da corruttione, massimamente se sono di uue buone, & di buon uitame. Il gesso fa che il vino non si corrompa, & guasti cosi presto meschiato nel vino quando si pesta l'vua, & quando bolle, & lo fa chiaro, & se è di poca forza il vino, mettauisene maggior quãtità che se fosse possente, vero è che il gesso è cattiuo molto al corpo. Altri ui gittano cenere di sarmenti, & douria esser prohibito sotto graue pene, & se il vino è nero sia di vitame rosso, & se bianco di vite bianca, et anco della natura del uino o migliore, & alle volte grano di finocchi, o di anici trito tutto insieme, & maniggiato molto. E dopo che sia posato mutisi il vino chiaro in vn'altra botte, & è bene che alle volte di queste cose si gitti buona quantità di arena di fiume ben lauata, perche purifica molto. Altri cuocono il mosto in certo vaso di terra nuoua, fin tanto che rientri la terza parte, & molto schiumato, et anco quiui mettono alcune speciarie odorifere trite o spezzate, & dopo che è freddo, si gitta nel uino, & diuenta alquanto dolce, & si conserua gran tempo, & è bene che il uaso sia pieno fino al collo, & non piu, & molto serrato che non habbia spiracolo alcuno, che piu presto diuentano acetosi gli scemi, che quelli che son pieni, come ho detto. Parimente si conserua molto a non infortire in questo modo. piglisi vn buon pezzo di buona carne salata grassa, & lardo sa senza macro, & che sia ben lauata, & tanto che perda il sale, & resti netta, et appicchisi con vna corda dentro la botte, in modo che stia in mezzo del vino, & stia quiui, & quando il vino si verrà dispensando, vadasi abbassando la corda, & sia la botte ben serrata, & cauisi il uino per la cã

nella

nella, che piu presto si guasta quel che si caua tagliandolo per la bocca, & spontandolo che quello che esce per la canella gentile, netto, & riposato, & anco quei che cauano il uino per la bocca della botte, non uiene a metter dentro il uasello con che lo cauano, & la bruttezza, & immonditia aiuta molto a corrompere il uino, & se è possibile siano tutti i uaselli della cantina impeciati di dentro, & di fuori, et quando fieno messi nel uino fieno ben lauati & asciutti. Altri acciò non si faccia aceto, gittano nella botte sopra il uino in luogo di pece olio, tanto che cuopra il uino, ma per far questo non ha da esser la botte impeciata, & cauandosi il uino per la cannella abbasso sempre l'olio si ua abbassando fin che finisca il uino, & l'olio nasce poi all'ultimo, e si puo raccogliere, & quei che cauano acqua della uinaccia dopo l'hauerlo cauato puro, sappiano che quanto l'acqua sia piu grossa piu gagliardamente esce il uino, & percio patisce che gittino piu acqua grossa, che della sottile.

Alcuni auisi come ha da essere il uino. Cap. 27.

E Vn segno di esser buono il uino quando la pece gittata sopra il uino nella botte cala al fondo, & che si truoua ben consumata nel fondo della botte, o della tina, & questo si intende se il uino arriua alla State, perche nell'Inuerno la pece sta intera, & se sta la State, o cerca quel tempo entiera non è molto buono, però si de spacciar uia, perche è segno che il uino ha in se poco caldo, & poca forza, & è buon segnale se non sa di muffa, se non ha fiore, & se pur l'ha, è bene quando l'ha del color del uino, cioè che se il uino è bianco debba il fior esser bianco, & se rosso, rosso, ma quando il fior del uino bianco appare alquãto vermiglio, et il fior del rosso tira in bianco, non è uino da hauer credito. parimente per la maggior parte il posamento o feccie del uino o guasta o conserua il uino, per che qual sarà la fece sarà il uino, & potiamo prouar qual debba esser la fece in questo modo, facciasi nella coperta vn picciolo buco che capa vna canna sottile cosi lunga che giunga al capo della botte, & stopisi di sopra col dito grosso, & taglino di sopra, la prima volta vscirà il uino, & dopo tornisi a stoppar la canna, perche non ui habbia da entrare aere, & tornisi a tagliare, & vscirà la feccie, & uedasi se ha buono odore, & sapore, che di questo tal vino hauendo la feccie, & sapore, & odor buono, potrà il patrone starne sicuro che si habbia a conseruare, & per il contrario se la feccie sarà cattiua, & ha cattiuo sapore, haurà anco cattiuo sapore il uino. Sono alcuni che danno vn bogliere al uino in vna pignatta nuoua, & si lascia raffreddare, & l'altro dì si beue, & tal quale sarà, si crede che debba

Cali. li. 14.
Plin. 21.
Cresc. li. 4.
cap. 37.

debba riuscir quel della botte, o lasciarlo vna notte in un becchiere, che tal sarà quale apparirà la mattina, o buono, o cattiuo.

Alcuni rimedii per i diffetti del uino. Cap. 28.

Col. lib. 18 c. 30. & 31. Cres. lib. 4. cap. 12.

DIssi che non era buon segno il fiore nel uino, ancora che comunalmente quello gli dia odore, ma quello odore non è perfetto, & se il fiore rosso in uino bianco, come si è detto, dispensisi subito, ma se è del colore del uino si conserua assai del tempo, maggiormente con questa diligenza lieuesegli nell'inuerno ogni mese vna uolta con un buratto picciolo, & quanto in ciò si vsa piu diligenza è meglio, perciochè tardandosi a leuarle, si insuppi il uino, & col peso se ne ua al fondo, & lo guasta tutto; & dice Columella, che qualunque volta se gli leuerà il fiore si rifreschi la bocca della botte con alcuni pignoli, & si ricuopra. Vi sono alcuni uini che o per eßer di mala sorte, ò di cattiuo uitame restano asperi. A questi prendasi feccia di buon uino, & di essi facciansi alcuni piccioli pani, & mettansi a seccare al Sole, & poi pesti & triti, mettansi nelle botte, & cuoprasi, hauendo il uino con essa feccia tritta ben maneggiato, & gli giouerà molto. Ouero piglisi farina d'orzo, & di eßa si faccia vna polenta con buon uino, & pesta gettisi dentro la botte, maneggiando molto bene il uino, & indi a dui o tre dì che sia ben posato mutisi in un'altra botte, & gli giouarà infinitamente con questo trauasare. Quando il uino ha preso sapore alcuno o sia torbido il meglio che se gli possa fare è mutarlo in altra botte che habbia tenuto buon uino. Tutti i uini di terreni arenosi riescono megliori trasportandosi da vn luogo a vn'altro che con lo star fermi in cantina, & il contrario adiuiene di uini nati in terreni grassi, & se a caso i uini di queste terre arenose sono scaldati, carichinsi in buoni utri, e con essi si mettano in camino in dì di gran Sole, o gran caldo, & dopo si rimetta in luogo fresco, & perderà quella scaldatura, & ogni mal sapore, che secondo il prouerbio vn Sole, & vn caldo caccia fuori l'altro, et similmente il uino perde molto quel riscaldamento, mettendosi in cantina buona, e fresca sequestrato dal Sole, & uenti caldi, perche questi lo guastano molto, e se son uini che si tema douersi inacetire, lascisi nell'Inuerno che uiene, che il uento fresco le guarisce molto. Altri dicono che contra la scaldatura che ha preso il uino è buono di pigliare una bottiglia di terra nuoua, & serrata bene uolta con vna corda per la bocca della botte si appenda dentro, & lasciuisi stare un giorno, & dopo cauisi fuori, & si trouerà di cattiuo odore, perche dicono che tira a se tutto il male della botte, & del uino, & sia la bottiglia netta, & di terra netta & buona. Si ha

da

da procurare di tor uia in ogni modo queſto uitio di ſcaldamento al uino, perche oltre che fa che ſia di cattiuo ſapore, fa dolor di teſta, & anco è queſto vn buon ſegnale da conoſcere il uino ſcaldato. Dicono comunal mente che quando vn ſcorpione picca, e morde vna perſona che la miglior medicina è tritare il medeſimo ſcorpione, & porlo ſopra la morſicatura, & anco per la morſicatura della Vipera la triaca è il miglior rimedio che ſia, perche nella triaca entra parte della Vipera, che pare che il medeſi mo ueleno, & toſſico combatta contra ſe iſteſſo. Dico queſto per riſpet to del uino, che eſſendo ſcaldato gli medica quel male un'altro piu gagliar do Sole, & Columella dice, che ſe nella botte foſſe caduto qualche anima letto cattiuo, pur che non ſia animale toſſicoſo, & ui ſi ſia affocato dentro e dia male odore al uino, che ſi debba cauare, & abbruſciare, & fattane poluere, & cenere, dopo che fia molto raffredatta ſi gitti nella botte, e cõ vna meſcola ſi maneggi bene il uino, perche la riceua tutto, & con queſto rimedio ſi ſara che pigli cattiuo odore, & che hauendolo pigliato, lo per da, ma io prima lo gitterei uia che darlo ne uẽderlo, ancora che foſſe miei nemici, che non darei a niuno quel che non uorrei per me. Il medeſimo comanda che ſi faccia Palladio ſe caderà qaalche animale nell'olio, però è molto neceſſario che ſi tengano ben ſerrate le boti. Il uino dolce, o non odore, o ne ha poco, & di dolce, dico naturalmente, o ha da uenire, non ſi beuendo preſto, in odore, o in aceto, & per aſſicurarlo da ciò per qualche dì trauaſiſi in alcune buone botti, perche lo muoua piu toſto a diuenire, e pigliare odore che uenir acetoſo, ſe il uino piglia molta muffa, prendaſi pã caldo come eſce del forno, & con eſſo ſi atturri la bocca della botte, oue ſi metta dentro, & ciò ſi ha da far tante uolte fin tanto che lo uenga a perde re, & è bene di mutarlo in altre botti migliori. Altri dicono che ſi debba prendere buona quantità di miglio molto caldo, & ſi debba metter in vn panno di lino molto netto, poi metterlo nel uino tante volte, fin che uenga a perder quel ſapore, & gioua anco di por ſaluia alla bocca della botte, facendoſi queſta ricetta molte uolte la notte, la mattina a buon'ho ra, & ſu in uerſo il tardi, facendo che ſia coſi ben coperta, & che la ſaluia non debba toccar il vino. Similmente è coſa prouata pigliar un ſacchet to con ſale, & calarlo dentro il uino, mettendoui inſieme col ſale geſſo, & finocchio ſecco, o anici. La muffa veramente è un gran diffetto nel uino & molte volte ſi attacca alle botti, & per leuarglielo è ben di riempeciar le di nuouo o gittarui dentro buono aceto, che ui ſtia molti giorni. Molti altri rimedii ſono per il uino che ha diffetti, ma perche non ſon buoni per la ſalute del corpo io non gli recito, eccetto uno ſolo che è per ſchiarire il uino torbido, perche gli altri non ſono al parer mio ſenza peccato, & que

ſto

sto è galante, & senza danno. Se il uino è torbido (pur che non sia altrimenti corrotto, ma semplicemente torbido) prendasi secondo la grandezza delle botte respettiuamente tante vuoua, che per uenti secchie di uino tocchino quindeci, ò uenti vuoua, & piglino una brocca grande inuetriata, la quale sia piena di arena di fiume che sia bianca, & lauate tãto che l'acqua di essa riesca chiara, e se il uino è rosso si posson romper l'vuoue con il suo rosso, ancora ch'e meglio che uadano le chiare di essi insieme con l'arena, & se è uino bianco, lieuisi il rosso dell'oua, perche con esse rosseggia il uino, & non riesce cosi chiaro, & si anco con il rosso uiene a putire il uino se ui si tiene molto, perche elle si corrompono presto, & sieno vuoue fresche, & mischisi molto con l'arena, che sia ben incorporate, & fra tanto con una mescola maneggisi molto il uino all'intorno, & lieuisi uia la schiuma, & mettasi dentro questa mistura, & rimenisi alquanto di nuouo, & cuoprasi la botte o tina, perche molto importa, & cosi stiasi un dì, & vna notte, & si trouerà piu chiaro che prima. Altri in luogo di arena ui gittano pece trita, & è meglio, ma nella maggior parte di queste sorti di rimedij, dico che il uino che di sua natura è buono, è meglio di ogni altro racconcio cõ questi rimedij, che sono artificali, ne può esser di tanta bõtà ne di si gran durare, perche quando si truoua a uendere per ragioneuol prezzo, il parer mio è che si smaltisca uia, però dice uno antico prouerbio che di uino ne di moro, non si deue far tesoro. Et percioche per la maggior parte i uini nuoui prima che siano purgati son dannosi, per emendar che perdano quei feruori, & fumosità, che tengan sapore di uecchi, & non siano dannosi, son alcuni rimedij de' quali io ne ponerò qui dui ò tre che bastano. è bene di prendere vna cima di essi, & darli dui o tre bollori in una pignatta di terra nuoua che sia prima ben ammollata, & quella gitti poi cosi calda in mezzo barile di uino nuouo, & riposi una notte, & è bene che stia al sereno, che la mattina sarà di buon sapore, & non farà male. è bene parimente di stemprare buona quantità di pece, & cosi bollente sia messa nel uino. Altri ui mettono acqua bollente, e la lasciano poi raffreddare, & riposare, & ue ne sono anco molte altre, che per non esser lungo, le lascio a dietro.

Modo & regola da conseruare il sugo dell'Agresto. Cap. 29.

IL sugo dell'Agresto è assai piu diletteuol nel mangiare che non è l'aceto & anco piu sano, & ne i paesi doue non son Naranci ne se può facilmente hauere, si conserua per tutto l'anno. Per conseruarlo si ha da pigliar l'agresto quando è ben grosso, & già per uoler maturare, dopo si

pesta

pesta in un mortaro di pietra, & nel pestarlo ui si mette alquāto di Sale, poi si tiene al Sole per dui o tre di, & poi si pone il sugo in vasi inuetriati & si conserua molto bene coperto. Altri sono che non vi metton sale, ma il sale in vero l'aiuta molto a conseruare, massimamente essendo fatto di tale vue il cui uino naturalmēte è di poco durare. Alcuni lo ripongono in uasi di uetro, & sopra gli gittano alquanto d'olio, acciochè (si come dissi del uino) lo conserui meglio.

Alcune proprietà del vino. Cap. 30.

IL uino come dice Plinio è sangue della terra, beuuto fuor di mesura è dānoso, che abbruscia il sangue, & per conseguente il seme della generatione, minuisce la forza, accresce l'ira, indebolisce i nerui, ammazza il calor naturale. Et per questo comandaua Platone nelle sue leggi, che nō lo beuessero gli huomini di guerra, massimamente fuor del douere, perche insiacchisce le forze, & offusca, & ingrossa gli ingegni, da molto sonno, il che nō ricerca la guerra, ma bisogna esser uigilanti come dice di Annibale Titoliuio. i maritati se son dati al vino han gran diffetto, perche cō esso abbruscian il fior del sangue, & cosi vengono a generar i figliuoli piu deboli di forze, & anco d'ingegno, & sapere, che per la maggior parte ciascun da di se il frutto quale è egli. Il sobrio genera figliuoli temperati il deuoto contemplatiui, l'incontinēte, lussuriosi, et il beuitor di uini, embriachi, che oltre che lo cauan dal seme, i medesimi padri gli insegnano, & ciascuno auuezza il figliuolo ne i costumi iquali è egli, & perche il uino è molto dannoso, & contrario alla forza, & santità, fu comandato dall'Angelo alla madre di Sāsone prima che si ingrauidasse, che nō douesse ber uino, & la madre del sacerdote Samuel chiaramēte disse a Eli, che la riprendeua, che ne vino hauea beuuto, ne altra cosa la hauesse potuta embriacare. Il vino subito scalda, ma subito si raffredda il corpo, & da qui nasce, che gli embriachi son sempre freddi. Deh, se sapessero le genti quanto sia gran veleno il vino? (dico il troppo) che il temperato è sano, causa molte infermita, come Gotta, parlesia, rogna, lepra, & molte altre, lieua la memoria, offusca lo intelletto, impegrisce la lingua, abbreuia i giorni, semina molte discordie, scuopre molti secreti, consuma la robba, dishonora le persone, & per questo Salamone, & Daniello, si priuaron del vino per esser piu illuminati nella sapienza di Dio, anco il glorioso Sā Domenico padre de i predicatori per poter meglio penetrare le lettere diuine, & umane, si astenne per diece anni dal vino, & anco fra i gentili molti esser piu chiari nelle lor lettere, & studij, o non beueuan uino, o

Pli. lib. 4. cap. 5. lib. 23. c. 6 lib 13. c. 9. Con. problem. par. 3. per totū. Plat. 3. legum. Jud. 13. Reg. 1. c. 1. Eccl. ca. 2. ca. 31. Daniel. 1. Arist. proble. part. 3. Ezech. 44. Prouer. 31. Ad Tim. 5. Psal. 13. Magrin. part. 3. Aphori. 3. Filonio medico.

poco, che Demostene quello eccellente Oratore, domandato perche hauea acquistata quella grande arte, & gratia in orare, disse, percioche io ho speso piu olio in vegghiare che vino in bere. Quanto nuoce alle genti di guerra il uino domandisi il glorioso santo Ambrosio, che dirà che il vino salisce, & occupa il ceruello, subito lega, & debilita tutte l'altre membra ancora che il vino gioui a gli altri membri, subito ferisce, et fa male alla testa. Il vino fuor di misura beuuto abbruscia il segato, & lo guasta, & si corrompe, & per esso si putrefanno le uiscere, & se alla gente commune è tanto dannoso, quanto piu sarà a coloro che han carico di gouerno, & di giustitia, & per questo lo diuieta Dio a i Prencipi, & gouernatori, & poi che Iddio uieta il troppo, douerebbe farsi leggi da Prencipi sopra il beuerlo, in quel modo anco che si fanno, o dourebbon fare sopra gli altri uitij dãnosi, & di scãdalo, percioche il uino eccessiuo riduce gli huomini in bestie, & in tal modo, che non sapendo gouernar se stessi quei che mol to beono, come sapran regger altri? Et però dice il sauio, che è in gran fa stidio quel paese doue gouernano ghiotoni, & beuitori. Nell'uso del vino ciascuno douerebbe tener la briglia, et misurarsi o vsarlo per medicina, si come consiglia l'Apostolo san Paolo a Timotheo, percioche vsandosi tem peratamente aiuta molto alla salute, & escusa molte infermitadi. L'altro modo è di vsarlo come sostẽtamento, & anco in questo è necessario la tem peranza. Non posso io patire coloro che non per altro lo beono, che per piacere, il cui studio continouo, & professione è la gola, & il vino, & quel che piu mi spiace, che anco vi son de i medici che consigliano nelle lor dottrine di medicina, & di conseruare la sanità, & che è bene che vna per sona si embriachi vna volta, o due il mese, & poco credo che mancasse di dire che fosse bene, che sempre fossero gli huomini vtri di uino, et vn'altro dice, che acciò l'huomo non si embriachi, è bene che nel principio del man giare mangino fiele di pecore arrostito, & che ciò fatto ancora che beuej sero poi molto, il vino non li farà embriachi. Si ingãnò molto Filonio in quel che scrisse, che secondo che si beue ne i tẽpi nostri, tengo per certo che non bastarebbe vn fiele di vn bue, quanto piu di vna pecora. E vn uitio quel del vino, che quanto piu l'huomo ne beue, piu restano con la sete di esso, cosi piu si uiene a daruisi, & di qui nasce poi, che uiueno uita corta, & piena di malatie, che giamai si vidde huomo uinolento, & dato al ui no che viuesse sano, o che morisse vecchio. O quanto sono i tempi nostri alieni dalla temperanza de i nostri antichi, et molto sono da colpare quei che beuon senza contenersi di beuere ancora che nõ habbin sete, poi che gli animali non beueno mai senza sete. Per non si embriacar ne i conuiti, è bene che ui si interponga alcune uolte dell'acqua, ma chi fara questo, poi

che la gente piu la fuggono che i cani rabbiosi? & che anco col uino non la vuol bere niuno, quanto piu sola da per se? & perche secondo si beue, & consuma il uino, è forza che ui siano embriachi, ponerò qui dui ò tre rimedij, o con che gli huomini non si embriachino, o embriacati si medichino. E bene acciò l'huomo nõ si habbia da embriacare, mangiar inanzi il bere, & dopo cauli crudi con aceto, o il fiele che io dissi di pecora, ma la miglior medicina è di lasciarlo stare o usarlo molto temperatamente. Et perche aborriscono il uino dice Plinio, ch'è bene di gittar due o tre anguille delle grandi in vna brocca di uino puro, & quiui lasciarle affogare, & dar poi quel uino a bere a quei che embriacano che l'abborriranno, o mãgiando o dandoglisi da mangiare anco di quelle anguille. Parimente dicono esser buono di cuocere pesce Ceciale in luogo di Anguille, & questo dico io in generale, E da sapere che nel uino si considerano cinque cose, colore, sapore, odore, sustantia, & età. I colori anco che secondo i medici sien molti, secondo Plinio son tre, nero, bianco, & rosso, che è tra il nero, & il bianco. Il nero è buono per le persone asciutte come sono i colerici, & anco alquanto sanguigni, & se i gottosi n'han da bere di alcuna sorte, questo gli è il piu sicuro perche è piu restrittiuo ne lascia correr gli humori alle membra Il bianco è buono per le persone humide come sono i flemmatici & per coloro che hanno il mal della pietra, & questo, & il rosso è malinconico, & si loda di questa tal sorte quello che in Francia è chiamato Claretto, che perche tiene il mezzo è buono per tutte le complessioni. Il uino che ha fumo offende la testa, & embriaca piu presto, perche l'empie di humore. Nel sapore, vno è dolce, l'altro è soaue, l'altro è bruschetto cosi chiamato da Italiani, ilquale è miglior di tutti per la State, perche rifresca, il dolce è buono per l'inuerno, ma il suaue o amabile è quello che piu vniuersalmente aggrada, & è uino da tutti i tempi. Vi sono uini grossi, altri sottili, i tinti sono per la maggior parte grossi, & chi usa di bere uini grossi, facendo massimamente essercitio per il quale si uengono a riscaldar i rognoni ui si congelano arene, e pietre, & difficulta di orinare, con che uiuono uita penata, & breue.

Proprietà delle uiti. Cap. 32.

Cresc. li. 4. cap. 13.

COtte in acqua le frondi delle uite, & poste ne i polsi refrigerano il calor della febre. uerde, & peste, poste sopra le piaghe le fan nette, & sanano, & poste sopra la testa inducon sonno, & confortano il ceruello. L'acqua che corre di queste, beuuta, rompe la pietra, & se con essa si lauangli occhi, si chiariranno, assottiglia la pelle della faccia, & lieua

le pentelle. Lieuano il dolor della testa le fronde pest e posteui sopra. Cenere di sarmenti è buona da far empiastro con sugo di ruda, & olio per le morsicature uelenose, fiamma di sarmenti è piu sana che niuna altra, & il legno delle uiti dura piu tempo, secondo che scriue Plinio, pur che sien tagliate nello sminuir della Luna, & del giorno.

Di alcune proprietà dell'vue. Cap. 32.

Magrini parti.2.

QVanto son l'vue piu fresche piu partecipan di flemma, & per questa cagione producon enfiagioni, causano schirantie, & dolore di mascelle, & di denti, & quanto sono piu humide piu nuocono. I Moscatelli dan dolor di testa, & chi uorrà che non faccia tanto male tengali vn gran pezzo in acqua fresca che perderan gran parte di quel fumo, ouero sien colte col freddo, & rogiada della mattina. Tutte l'vue da mangiare han da esser colte col fresco della mattina, o tenute in acqua fresca un pezzo. Quelle che sono state appiccate son migliori, perche nõ son tanto humide. Si hanno da mangiare nel principio di tutte l'altre uiuandi per esser di leggiera digestione. Nel tempo della uendemia, & quando l'uue sono fresche, è bene per coloro che mangian molto vue, mangiare qualche pomo granato agro, perche gli tagli la flemma. I medici dãno vn consiglio perche l'uue fresche o fichi non faccian tanto male, che le mangi l'huomo con noci ò amandole, ouero auellane, & nocciuole, & per questo alle uolte de i grandi si usan metteruisi mondate in acqua rosata, o cõ zuccaro. Le uue passe confortano lo stomaco, son di buono, & gentil notrimento, & son migliori quelle che son di vue nere, & di uigna, schiariscon la uoce, & nettano il polmone, & quei che non han grani, son buoni per mangiar inanzi, & quelle che l'hanno, per dopo pasto, per quietar il cibo, & riposar lo stomaco. Allegran molto coloro che l'vsan di mangiare (come dice Magrino Milanese) Mangiate a digiuno disoppilano il fegato, & acconcian la mala complessione, aiutandolo la memoria. I gusci che son forti posti sopra qualche abbrusciatura fresca, non la lascieran leuar sù, facendosi però prima che cominci à far la uesica, & il medesimo effetto farà vn panno bagnato in aceto, e similmente l'vue fregate nell'abbrusciatura, per laquale è bene farlo subito, & rifrescarle molte uolte.

Dello aceto, & di molte maniere da saper farlo. Cap. 33.

Cres.lib.4. cap.46.

L'Aceto si fa in duo modi l'vno da se istesso ch'il uino si corrompe, & diuenta acetoso, l'altro si fa con artificio, & di questo diremo quel

quel che si ha da fare, perche in alcune parti è di tanto prezzo, & tanta estimatione, che non è di maggiore il vino, onde vogliono artificiosamẽte far di vino aceto, perche quãdo non vi sia vino si puo farne di molte sorti. Fassi l'aceto di uino in questo modo, por il vino al Sole in qualũche botte, che ui sia stato aceto, & se non si pone al Sole sia almen posto in luogo cal do, o presso il foco. Vn'altra ricetta è, di tramutarlo in feccia doue sia stato aceto, & quiui lasciarlo qualche giorno. Si fa similmente, & presto di vino aceto, scaldando ben al fuoco verghe di acciaio, & metterlo nel ui no, & questo si faccia molte uolte, & coprasi la botte, che non suapori, & esca fuori quel caldo. Ma questo fia cattiuo aceto, & anco non sano, che riesce di cattiuo sapore, & non buono per la salute, onde io reputo meglio che in luogo di verghi di acciaio si pongan tegole, o mattoni nuoui netti, & politi, & ben infocati, et cosi si habbia da mettere nel vino chi vuol di esso farlo aceto, & cuoprasi che non esca il vapore. Piglisi similmente vna brocca o barile di buon vino, & bene coperto si metta in vn caldaio d'acqua, & pongasi la caldara sopra il foco, & bolla bene; cosi si infor tirà molto presto. Buttandosi in feccie vecchie vino per l'ordinario in fortirà sempre, ma deuono le botti, acciò non si guastino, sempre tener den tro uino o aceto, perche altrimenti lasciandole senza cosa veruna di humi do le botti pgendono del secco, & si guastano. Inoltre si puo fare aceto forte in questo modo, prẽdansi Cerese saluatiche quãdo cominciano a ma turare, & meglio anco son corgniali, & more, quando sono rosse, & agre sto grosso ben forte, & ghiande saluatiche prima che maturino, et pestate tutte queste cose insieme, piglisi poi del miglior aceto che sia possibile, & incorpori tutto insieme, & faccisi piccioli pani di essi, & si meta a sec care al Sole, & quando si uorrà far aceto, meschiuisi stemprati quei pani con vn poco di uino in tanta quantità quãto si puo considerare, che sia per infortirlo. Questo modo che ho detto di far aceto, & il seguente è mol to buono per viandanti, et gente marinaresca che si possono portar l'aceto in vn sacchetto, & di improuiso si puo fare, & se per sorte non hauesse aceto per mescolarlo con quelle cose acetose si puo far cõ sugo di Naranci ben forti. Piglisi agresti di vue molto acetose, et dopo l'esser bene maneg giate facciasi di esse pasta, & pani, & pongasi doue si habbino da asciu gare, & nel far questi pani, meschiuisi aceto forte, & di questi pani poi mettansi quei che si considererà bastare in una scudella di uino, & subito sarà aceto. Si fa aceto rosato molto cordiale ĩ odore, pigliãdo buono aceto bianco mettendoui dentro rose rosse, o sien uerdi o secchi, che son assai mi gliori che le bianche, perche con le bianche diuenta l'aceto rosso, bisogna poi che sia tenuto in vn uase inuetriato quarãta giorni, poi gli sien leuate

le rose, & dopo si metta in vn'altro uaso, & poi si conserui in luogo fred do. Se si vuol far di grana, piglisi vn'oncia di poluere di grana di quella con che si tingono i panni fini, & tengasi al Sole qualche dì, & bene coperto come quello che si è detto delle rose, & conseruisi tutto insieme, cioè che non si separi la grana dallo aceto, & è questo aceto di grana il piu eccellente di tutto, imperoche la grana è molto aromatica, odorifera, cordiale, & calda, che uiene a temperar alquãto la gran frigidità dell'aceto. Questo di grana è molto buono da odorare in tempo di peste, & quando è l'aere corrotto. Altri fanno aceto di fior di saluia, come io uidi in Roma, & è molto gentile, & molto odorifero, & si fa anco mettendoui le rose o la grana, & in questo modo seguita che si puo far di qualunche sorte odorifero, & cordiale. Si fa l'aceto esquilitico che è di cipolle esquilitiche o di fichi, & quando parlerò di queste cipolle, & di fichi dirò nel modo che de ue farsi, & della proprieta loro.

Della proprietà dell'aceto. Cap. 34.

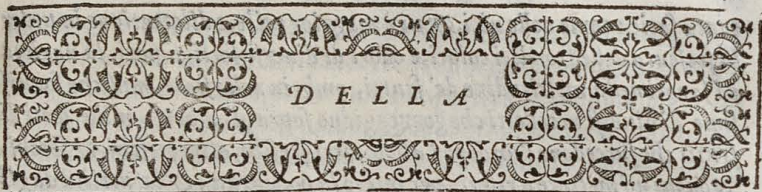
Pli. lib. 23. cap. 12. Tito Liui. lib. 2. ter. decade. Philon. li. 7. de cura tertianæ. Magrin. partic. pri. cap. 2.

L'Aceto è freddo, & secco, il bianco, è molto migliore, & di maggior eccellentia, che'l negro, ha proprietà di penetrare, & di tagliare. è pungitino, stringe, & posto sopra le infiagioni ripercuote o restringe a dietro le materie, risolue, & disenfia, posto al naso empedisce il uomito, & per questo è bene, per coloro che nauigano, & per coloro che non possono ritener il cibo nello stomaco, dà appetito, & se con esso si laua la carne che gia cominci vn poco a putire, la riduce quasi nella sua perfettione & se lo stomaco è ripieno, beuendosene vn poco l'aiuta molto alla digestione, & se lo truoua uacuo la impedisce. Le salse che sono con l'aceto danno grande appetito, & rifresca il fegato, fregandosi con esso i polsi lieua uia molto il caldo, & mitiga l'ardore della febre terzana. Beuuto caldo è buono beuerlo subito che alcuna persona hauesse mãgiato qualche cosa velenosa, & lauandosi con esso la bocca restringe i denti che si mouessero. E buono di far con esso gargarismi, per il mal della gola, che procede da flemma, et anco in quelle che procedono dal sangue, come son le schirantie che sogliono nascer nella gola. beuuto ammazza i uermi, o mãgiando suppa in esso, ma non si dia alle creature picciole, & che allattano. Lieua similmẽte il singhiozzo tenẽdosi in bocca, toglie l'angustie del caldo a quei che stan ne i bagni. E buono contra il caldo del Sole lauandosi con esso, beuuto o mangiato toglie la sete, & nelle uiuande salate lieua il sapore del troppo sale, & soppliscono al diffetto di quelle che han poco sale. E buono di lauarse con esso il capo, perche non cadano i capegli, & è utile contra

tra la tegna. E medicinale, che posto sopra le morsicature de i cani, de gli scarpioni, delle aragne, de i centopiedi, & di altri simili animali uelenosi, lauandosi minutamente con esso le guarisce. Lieua similmente lauandosene la dentagione. Contra le lentigine beuuto, & posto sopra è salutifero, & non lascia quagliar il sangue, & per questo è buono per il tempo delle ghianduse, che quelle che son già unite, & col ueleno sparge, & discioglie. E buono contra la morsicatura di vn serpente molto ueleno so che si chiama l'aspide, si come raccōta Plinio di un fanciullo che portaua una bottiglia di corame di aceto, & gli morsicò vn' Aspide, & ogni uolta per riposarsi poneua in terra quella bottiglia sentiua piu il dolore che quaudo la portaua in mano, & essendosi posto a mente di questo fu conosciuto, che l'aceto era buono contra quel ueleno, & gli fu dato a beuere, & con esso gli fu lauata la ferita piu uolte. Et anco dicono esser buono contra il dolor de i piedi (che io penso che sia la gotta) lauandosegli con esso quando è caldo, come si racconta di Agrippa. Posti panni bagnati in esso sopra il granchio è molto singolar rimedio, ma per far empiastri è bene di mescolarlo con altri sughi o acque, per che egli solo raffredda troppo forte, & potrebbe nuocere. perde molto la forza col pane duro, o con uino o con sale, con l'acqua ogn'uno lo sa. si rinforza la sua uirtù con qualunche sorte di speciaria solamente puo hauere vn male che è riscaldarsi ma questo si perde col tempo. E di tanta forza lo aceto che con esso si spezzano i sassi come fece Annibale andando a far guerra a Romani per farsi strada, onde potesse passar con l'essercito, & le bagaglie, & per questo bisogna che prima si faccia far gran foco sopra i sassi, & dopo che sian ben caldi gittisi sopra l'aceto, & apriranno, & disfaranno come terra. Ha da essere l'aceto molto forte per questo, perche con piu efficacia cauerà ne i sassi, & subito poi con picconi, et zappe caueransi, che si troueran teneri. L'aceto fa gran danno alla uessica, & i nerui, si guardin da esso i paralitici, & gottosi, & tutti quei che han dolore di costa. L'aceto è morte della colera, uita della melanconia, uo' dir che il colerico lo deue vsare, & il melanconico se ne deue guardare, & coloro che sono grauati dalla granella fuganlo, come anco i melanconici. L'aceto a colui che l'vsa fa inuecchiar presto. Alle donne è molto dannoso di vsarlo per rispetto del mal della madre, ma è ben buono a loro per anasarlo quando la madre lor fa in quel punto dispiacere, che la fa risugir dentro. La pietra pretiosa Margarita, & Balascio, o Smeraldo, & Perla si mettono in aceto forte perdon la lor uirtù, & ui muore dētro come si nota del conuito di Cleopatra, che fece a Marc' Antonio Capitano Romano per fargli maggior festa, che si leuò di petto un Balascio (secondo alcuni) che uale

ua una gran città, & messolo in vn uaso di aceto molto forte, che haueua fatto portar quiui, spogliò in questo modo la pietra di tutta la sua uirtù & della sua anima che chiamano i naturali la quinta Essentia, & fatta questa generosità (laquale io chiamerò piu tosto gran pazzia) mise mano a molte altre pietre simili di gran uirtù per farne il medesimo in seruigio di Marco Antonio, ma egli non uolle, et glie lo sturbò. Ha similmente l'aceto virtù di conseruar carne o pesce, che non si guasti, & è ragione che se ha uirtù di ritenere la carne corrotta dalla sua corrottione già principiata, quanto maggiore haurà uirtù di preseruarla che non si corrompe. Dice similmente Plinio, che se auuien che i marinari si sentono in mare nascer tempesta & che gitterà una botte di aceto in mare, cesserà la tempesta, & si quietaran l'onde.

Iuue. Sa. 2. Col. lib. 3. cap. 13.

IL FINE DEL SECONDO LIBRO.

DELLA

AGRICOLTURA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI

DAL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA

Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in volgare.

LIBRO TERZO.

Alcune generalità de gli alberi. Cap. I.

IA veniamo hora (per gratia di Dio) al terzo libro, che è trattato de gli alberi, nelquale noi tardaremo piu che in niuno de gli altri due, perche è necessario di farlo, essendo tanta la uarietà de gli alberi che per poco che si dicesse di ciascun di essi sarebbe un non finir mai. Ma non intendo io di parlare se non di alcuni alberi che noi in queste parti nostre conoscemo, ma per quel che noi diremo potrãno chi leggerãno giudicar la regola, appropriandola ne gli altri, che non è possibile, o almeno sarebbe cosa molto faticosa, & lunga, uolerle porre, & recitar tutte. Et perche uo' dar principio alle regole generale a tutti, o almeno alla maggior parte de gli alberi. E la prima dire, che ne gli alberi, non è tanta

Col. lib. 2. c. 18. & 20.
Cres. ca. 3.
Tullio de Senect.
Plu. in uita Ant. 53.
Veg. 1. gẽ.
Varr.
Senec. li. 1. epist.
Incipit epistola quoque.

tanta fatica come nelle uiti, & ui è maggior utile, e dilettatione in ueder la frescura delle frondi, i colori, e odori di diuerse sorti di fiori, la uarietà e i sapori nella moltitudine de' frutti, ombria nella state, musiche soauissime di diuersi uccelletti che gorzeggiano sopra gli alberi, mille sorti di frutti che succedono l'un dopo l'altro. altri freschi, altri freschi, & secchi. Non mi uo' mettere a riferir per intero la politezza, & la utilità de gli alberi, & giardini da frutti. Ma chi uorrà goder essi nella uecchiezza se Dio darà gratia di arriuarci (che non è persona che non pensi di uenirui) procuri di piantargli nella sua giouentù, che vna delle cose nellequali i uecchi si pigliano piacer grande, come dice Marco Tullio, è de gli alberi che piantarono quando erano giouani. Non si deue l'huomo ritenere di nõ piãtargli anco in uecchiezza, che quei che albora pongono alberi son come quei che si maritano nella uecchiaia, che lascian poi i figliuoli piccioli, & orfani, non perciò si deue lasciar di piantargli, che ancora che essi proprij non gli haueßero da goder mai, piu uale lasciare a nimici nella morte, che di comandare a gli amici in uita, quanto piu, che non è huomo per uecchiarello, che sia, che nõ habbia speranza di uiuere un par d'anni. Deuesi però sempre l'huomo in questo essercitare, essendo uno essercitio santo, tanto piaceuole, & dilettoso, che quasi non puo esserne un'altro maggiore, che vna buona opra di piantar vn'albero gioua a presenti, & a posteri che uerranno, e quanto uiue l'albero tanto aiuta quella buon'opra, che il seminare i campi di grano solamente gioua a quei che lo seminano ò a pochi dopo loro, ma piantar alberi è per figliuoli, & nepoti, & molte generationi, & come altri gli piantaron per noi, e godemo della lor fatica, giusta cosa è che noi ancora fatisamo in piãtar per noi, & per quei che ci succederanno, che posto ben mente niuno è nato per se istesso solamẽte, che a simili poco si deue hauer obligo. Hora che è dimostrato che ciascuno deue procurar di piantar alberi, diremo che la età piu conueniente (secondo gli agricoltori) è di uenti a trentacinque anni. Ma il parer mio è, che quel che in ogni dì puo farsi, & gioua, che in ogni tempo si faccia, & dopo che un'huomo sa far qualche cosa, fin che è uecchiarello, non si può tenere, è bene che põga, e pianti alberi sanza aspettare età determinata. Quanti in uecchiezza hanno piantati alberi, che non ne sperauan di hauere, & uedernemai frutto? & hannoli poi goduto molti anni, & quanti a i uenti anni hãno goduto de gli alberi che piantarono quando eran fanciulli? Si dicecbe l'huomo deue prima piantar gli alberi che edificar case, perche gli alboreti lo aiutera a far la casa, & non la casa gli alboreti, ma ben mi pare che ciascũ debba procurare di hauer casa doue si habbia da mettere, e quando gli alberi lo faranno ricco, allora potra inalzarla, e meglio edificarla

ficarla, & questo è quel che al parer mio vuol dire, quel prouerbio. Hor chi uuol piantar alberi è necessario che si ricordi di quel detto di Virgilio, Quid quæque ferat regio, & quid quæque recuset, che uuol dire, che ciascun deue por mente qual pianta si puo meglio alleuare in ciascun paese, che poco giouarebbe il piantar Naranci, & oliue in Inghilterra, o in Fiandra, ne cerese o castagne, ne le secche di Barberia, in vn paese si allieua vn frutto, & in vn'altro un'altro, ma pochi son gli alberi (fruttiferi dico) che si crieno ne gli estremi o di molto freddo, o di molto caldo. La maggior parte delle cose si quietano, & stanno bene col mezzo. Et il medesimo adiuiene nelle terre humide, o secche, come ĩ paese doue mai o rade uolte si parte la nieue, qual albero puo nascere? o se nascera, come potrà alleuarsi? come dice Marco Varrone. Hor doue è estremo caldo è cosa chiara, che se nou ui è abbondanza di acqua, non si alleuerà pianta alcuna, perche la medesima ragione basta per questi duo estremi, che nell'uno manca il calore per lo smisurato freddo, & nell'altro l'humore per il grandissimo caldo, e senza queste due cose insieme, mal puo crescere albero alcuno. però a ciascuna piãta, perche habbia il mezzo è il tẽperato, & il piantarsi doue piu gli conuiene, è necessario di saper prima la sua natura, o dargli doue sarà piantato quello che naturalmente ricerca in quanto si potrà con l'arte & facendo questo imitaremo la natura che comunalmente produce le piãte in quei luoghi, che gli conuẽgono (come dice Teofrasto) che a quelle che fa male il freddo ha posto in terre calde, & quelle che impedisce il caldo ha posto in terre fredde. Hor chi saprà ben conformarsi con la natura (dico ĩ questo delle piãte) ò a chi la imita, et aiuta ella rispõde et aiuta bene, che molto aiuta l'arte la natura, e la natura l'arte. Ne i paesi tẽperati son migliori gli alberi, & i frutti, che in quei che sono nell'estreme parti caldi, o freddi, eccetto alcuni alberi, la natura de' quali è di alleuarsi in simili luoghi, si come si dice della Salamandra che uiue nel foco.

In quai terre ò siti si alleuano bene gli alberi. Cap. 2.

PRincipalmente si ha da sapere ellegere il terreno per ciascuna maniera, & sorte di albero, & questa è regola comune, che la terra che si apre per il gran caldo nella State è cattiua, percioche per quelle aperture penetra il caldo alle radici, & le secca, come si è detto nel libro secondo delle uigne. è parimente cattiua qualunque terra salata o amara, & doue nascono acque salate o amare, o di altro cattiuo sapore, perche qualunche pianta ha in se, & nel suo frutto alquanto della qualità del paese, & terreno in che si allieua, che se è salata o amara la terra, per forza ha da partecipar di esso ancora il frutto, oltre che ne i tali gli alberi per la malignità della sustanza che pigliano da sì cattiui terreni, sempre son sparsitari,

Cres. lib. 2. ca 1. li. 5. c. 2. li. 6. c. 2. Col. li. 13. cap. 18.

rari, insecchiti, rognosi, di poca uirtù, & sustanza. Terreni duri, aspe ri, forti, & arenosi, deboli, son parimente cattiui, che ne gli uni non pos son calare l'acque alle radici per la lor gran durezza, & ne gli altri per esser deboli, se ne ua l'acqua troppo presto al basso, & in questi tali ter reni con poca pigritia del padrone si perdono, & seccano gli alberi. I ter reni molto humidi son pochi alberi buoni. Se non son di quelle piante che si chiamano acquatice, come son salci, o uimini, però ne i tali è be ne che corra l'humore, che se ui resta è molto dannoso. La maggior parte de gli alberi vuol terreni leggieri, & asciutti nella superficie, ma biso gna che da basso habbia corpo, & humore. Comunalmente i terreni molto grassi, & buoni da frumento, & quelli che son untosi, non son per alberi, & piante, perche le piante per la maggior parte uogliono terreni grassi, & leggieri, & uogliono similmente per la maggior parte, aere & uenti freschi, perche con questi stanno piu sani, la fronde è piu uerde, & i frutti piu salutiferi, & saporiti. Quei terreni sono buoni per gli alberi, che oltre l'esser di lor natura buoni, hanno tanta frescura, & humidità che senza adacquarsi crescono le piante bene, & portano il lor frutto, l'vno perche son di manco fatica, & manco spesa, & il frutto, e piu sano, & piu saporito. I secondi terreni perciò son buoni doue son acque da poter adac quarli da piedi. I terzi quelli che hanno acque nel fondo, & si ha da ca uar con ingegno. I terreni che io dissi esser buon per le uigne, son buoni per gli alberi, ma questo auiso dò io generalmente, che non se intende che per tal sorte di terreno buono per alberi, si crieran ben gli alberi nelle regioni contrarie a tale albero, uengo all'essempio la palma ricerca terreno are noso, & molto leggiero, & ancora, che in simil terra si pianti nella Fian dra non nascerà ò almeno non ui si alleuerà, perche è necessario che aere, e terra concordino insieme per la produttione, e conseruation delle piante, & se un'osso di dattilo caderà in terreni molto caldi, ancora che non sia curato, si allieuera, & uenirà grande. Parimente gli alberi ò uoglio no molta sustantia o non. se uoglion gran sustantia, piantensi in terreni sustantiosi, & si poca, in terreni deboli, perche l'albero che ricerca molto humore, & sustanza, piantarli in terreni deboli è un non dargli il nodri mento, & i fiachi in terreni grassi, è un porgli doue si affuoghino, & non fruttifichino. Parimente doue si uoglia che si allieuino copia di alberi saluatici, è segno che quiui sarebbe buon terreno per gli alberi domesti ci della sua sorte, come uerbi gratia, doue son sambuci buono per oliue, do ue son peraccie, è buono per pere, doue nocchie saluatiche per auellane, & cosi discorrendo. Qualunque che uorrà piantar qualche albero ponga ben mente se li uicino ue ne è qualche uno di quella sorte che vuol

piantare, o sia saluatico o domestico, ponga ben mente, se è fresco, uerde, & di belle rame, se porta frutto, o se è secco, rognoso, & di brutto corpo, & se è sterile, ponga ben mente se procede per esser mal tratto, che tal speranza deue poi hauere di quello che egli pianta, quale è la presenza, & l'esere di quel che uede, & questo auiso mi ricordo soler dar spesso Lope Alfonso di Ferrera. Similmente è buono terreno per arboreti doue si alleuano alberi saluatici, che sono grandi, & belli, & nel suo essere, & grado fruttifero, et percioche molte uolte ponerò comparatione o differenza da vn'albero all'altro, intendasi sempre essere vna sorte o saluatico o domestico. Ne i terreni cretosi gessosi, se non sono in fondo per le radici, sono cattiui, & pochi alberi ui si alleuano. Similmente non si han da piantare alberi di sorte alcuna doue danno canali d'acqua percioche le goccie struggono molto tutte le piante, & massimamente quando son giouane. Parimente non si deue mai piantar alberi appoggiati a muri se non in quanto esi l'habbino a diffender dal freddo, o Sole secondo la natura del l'albero, ne i pianti spinose da fratte, perche l'vno, & l'altro mangiano, & destrugono molto questi alberi, eccetto se non fossero tali che di lor natura lo ricercassero, & ne habbia bisogno, come edera, o gelsamini.

Siti de gli arboreti. Cap. 3.

SI come io disi trattando delle uigne, che quelle che erano ne i piani caricauan piu di frutto, che quelle che erano ne i colli, similmente dico de gli alberi che sono nelle ualli producono piu frutti, che quei de i piani & quei de i piani piu che gli alti. Gli alberi che sono ne i colli, & luoghi freschi, danno i frutti migliori, & con la miglioria uengono a pagare la moltitudine. è il frutto piu sano in se, & anco per chi lo mangia piu saporito, di miglior odore, si guarda piu tempo, & non è meno ne gli alberi che nelle genti, che coloro che uiuono in luoghi alti, & asciutti uiuono piu sani con miglior colore, & doppia forza, et similmente quei che uiuono uerso tramontana, piu che coloro che stanno uerso gli altri uenti. Il medesimo adiuiene ne gli alberi, che a i tali non si cadono cosi presto le foglie, uiuono piu tempo, ne si creano tanti animaletti ne i frutti per amore del freddo, & dell'aere, che gli scuote, & netta. Hanno il legno piu polito, & piu forte, & anco per eßer habitati ne i freddi non si gettano tanto, che son molto col freddo induriti, lo sopportano piu, che quei che habitano ne i luoghi battuti dal Sole, & poco aerosi, & caldi. Sono ne gli alberi alcuni che gittano la radice in fondo a guisa di rapa, come sono i naranci, et pini, & questi tali alberi, & quei che sono come esi, uo-

Theo. li. 3. de histor. Varr. li. 1. cap. 4. Col. lib. 3. cap. 18. Cres. lib. 3. cap. 13. Pallad. lib. 1. cap. 6. Pli. lib. 17. cap. 3. Sap. 1. 4.

gliono la terra profonda. Sono altri che gittan la radice in maniera di capelli in alto, & questi tali sopportano meglio terreni leggieri, e il medesimo nelle herbe, che alcune hanno le radici sotto, & altri l'hanno capillare, & in alto. In questo de i siti cape assai meglio quel che hora uo' dire che colui che uorra far qualche gentile arboreto o giardino procuri le cose seguenti che hanno di bisogno. Il primo, & principale la terra qual si conuenga alla natura de gli alberi, ha da esser per maggior parte leggiera & dolce di lauoro, & di sapore, & come ho detto, che habbia abbondanza d'acqua, percioche con essa anco in luoghi sterili si alleuano bene gli arboreti, & se ui è fonte è molto migliore per esser con minor spesa, & se non l'ha, sia di fiume, che ancora che sia di maggior spesa, è nondimeno di maggior uirtù, & sustantia, l'ultima acqua è di pozzo, che coloro che usano acque di legumi è per non poter far di meno che son cattiue, & assai corrotte, ne puo dar buono sustentamento all'albero. procuri parimēte di far buona serratura all'arboreto, acciò che le bestie non rodano le piante, che non è nel mondo cosa cosi uelenosa per qualunque albero come è il dente dell'animale, et anco si ha da far acciò che niuno habbia da entrarui senza la uolontà del patrone, che non indarno dice la Sapienza, ancora che ad altro proposito Hortus conclusus. Del modo di queste serrature parlerò piu inanzi. Sia uicino alla casa, perche il padrone lo uisiterà piu spesso, et sia meglio trattato, & sia lunge da Cloaca, perche il fiume che essala da simili sporcitie che ui si gittano fanno gran danno a gli alberi quādo sono in fiori, & quanta utilita fa il letame posto alle radici nel tempo, & modo che si deue tanto maggior danno fa il fiume di esso appanando l'albero quando sta in fiore. Siano parimente gli arboreti lontani dalle are, doue si trita il frumento, percioche uola la paglia, & si pone sopra le frondi de gli alberi, & ortagli, & le fanno seccare. Procurinsi piantare le migliori piante, che si potranno hauere, che dian molto frutto, buono, & continouo, che non occupa piu terra la buona, che la cattiua, ne ricerca piu lauoro, & quella che si trouerà esser cattiua, o sia da tagliare, & spiantare, ouero ui si inserisca il frutto buono, che cosi si uiene a perder molto tempo, & gli insiti non riescono molte uolte, & ancora che riescono, tanto son migliori, quanto è migliore il tronco. Gli alberi il cui frutto guasta la rosciada, come son la cerese, deono esser piantati all'Oriente, & a chi gioua piantinsi all'Occidēte, o Tramontana, e similmente è necessario chi niuno lasci perdere i siti, che son proprij per ciascuna cosa, come doue è acqua piantar alami, salci, & quelli che con l'humor uiuono, et crescono, che è gran uiltà lasciar l'huomo perder quello di che si puo preualere con buona conscienza. E da por mente che ne gli alberi fruttiferi, non dor

man

man galline, perche empion con i lor pidocchi gli alberi, & guastano i frutti.

De i modi da piantar gli alberi. Cap. 4.

SCriue Teofrasto di molti modi da seminare, & piantar alberi, ma di tutti, tre soli ne sceglio io per lauoratori, che l'altri di nascer da sua posta per inanti, è come nascon l'herbe ne i campi di una occulta semenza della terra o commistion de gli elemēti, o il nascer di una di vn ramo, che cada in terra, come è accaduto, ne i sambuchi, oliue, et altri alberi, che hā molto uiua la forza di pigliare, & di produrre, ma io le lascio piu presto per la contemplatione de i filosofi, che disputano, & scrutiniano i secreti della natura che per l'essercitio de i lauoratori, che continouamente han da ellegere il più sicuro. Dico, che ogni albero si puo piantare o seminare, & di questa sono i barbati che nascono lunge da l'albero doue non aggiungeno le radici, o di barbato di quei che nascono dalla radice strappandole, o di ramo. Piantar di ramo è in tre modi, ò tronco tagliato, o ramo schiantato, o punta da inserire, & di questi diremo di ciascun da per se, piu innanzi. Sappia qualunque agricoltore (& chiamò agricoltore ciascuno che si diletta di lauorar terra o sia Re, o chi si uoglia) che ciascuna piāta (secondo che testifica la sacra scrittura) ha forza da nascer da se istessa, alcune solamente della semenza, altre di piantone o ramo, altre di ramo, & semenza, & ogni pianta che habbia semenza ha forza in essa da nasce re, ma molte uolte ue ne sono che l'hanno cosi fiacche, & di si poca forza e uirtù, che gli alberi, che di essa nascono son tardi in allevarsi. Escono suaniti, portano il frutto tardo & suanito, & anco la maggior parte di essi riescono sterili, & che per esser buoni è necessario che si insitino, & traspiantino, & la pianta che non porta semenza nasce ne i suoi rami o radici, che la natura in cosa ueruna ordinaria, non è difettosa, & ogni pianta ha in se medesima la sua semenza, dallaquale si multiplica o di semenza, o di ramo, o di radice, & anco alle uolte in tutto.

Teo lib. 2. hist. de caus. Cres. li. 12. ca. 2. lib. 2. ca. 2. Gen. ca. 2.

Molti de gli alberi portano semenza, & anco la maggior parte han forza ne i rami, & piantoni per nascer di essi, & farsi buoni alberi. altri non han uirtù ne i rami, che è molto falso quel che disse il Crescentio, che ogni albero pigliaria di ramo, il che è impossibile nel pino, nel Cipresso, Ginebri, & molti altri, a' quali ha anco dato Dio uirtù nel ramo, per allevarsi, ad altri solamente nella semenza, & ad altri nell'uno, e nell'altro. Ciascuno albero che non habbia semenza è necessario che nasca o di alcun barbato o di radice, o da alcuno ramo, o piantone, come i salci. Altri han

piu forza ne i rami, & maggior uirtù per nascere ma nascono similmente della semenza. Vero è (come ho detto) che per le maggior parte quel che nascon dalle semenze, non riescono, & non rispondono tali come i padri, et anco non pare a me, che lo indouinasse Teofrasto dicendo, che niuno albero di semenza era buono, forse che nella Grecia non riusciuano, ma presso noi uediamo pur tal'hora riuscir bene di semēza come sono auellane, & amā dole, & molti altri. Dice che, perche sieno buoni è necessario di inserirsi, se hauesse detto migliori, io glielo haurebbe cōcesso, che ogni albero che è inserito dà assai miglior frutto, ma non perciò resta che non sien buoni ancora che non sieno insitati, quanto piu, che secondo l'opinione di alcuni, ui sono di molti alberi fruttiferi che non si possono insitare, con tutto ciò son di buoni frutti, & anco questi tali non possono nascer di ramo, ma di sola semenza. Negli alberi che han la semenza minuta è sempre piu uiua la uirtù, & forza per nascer ne i rami che non nella semenza, come si uede ne i fichi, oliue, uite, è ben uero che ogni pianta, che nasce di semenze è di piu lunga uita che quei si alleuano di barbati o di ramo, come uedemo ne i fichi saluatichi, sambuchi, & in tutti i saluatici, i quali si alleuano dalla semenza, che mangiano gli uccelli, & cadono nel campo. Ogni albero che nasce dalle semenze, & anco quei che nascono de i loro istessi fan le radici alla superficie della terra, perche habbino da riuscir buoni si hanno da traspiantare. Ogni albero che o di ramo, o barbato, o di puca si crea, nasce piu presto, & di molto miglior frutto, & molte uolte seminando semenze di buoni alberi nascono sterili, & saluatici, & ponendosi rami di alberi saluatici riescono alberi fruttiferi, tanta è la differenza de i rami alle semenze. Quei che meglio prendono di ramo son quei che hāno i rami uerdi, belli, di lisia scorza, piena di sugo, & di sustantia, non dico i rami uerdi nell'esser in che sono per forza, e naturalmente, ma nello aspetto o uista, come l'oliue, noci, fichi, & alamo bianco, che (come dissi) hanno la scorza fresca, & lissia non rognosa, ma i tali piu pigliano di rami uecchi, che habbin molti modi, perche per li gittano, & bisogna che sien sani, & uerdi. Di questi pigliano meglio i flessibili, che gli altri, chiamati uitici. Et questi si deon calcar molto, quei che non pigliano di ramo, son quei che han la scorza molto brozzolosa, che i rami paion secchi come il pino, ginebro, cipresso, che alla uista paion secchi, & senza uirtù. Vero è che ne i tali alcuni pigliano di ramo come il Moro, & hanno da esser nuoui di cinque in sei, il che in quei che ho detto non faranno nuoue ne uecchie.

Qualunche albero che non si può insitar di puca ò di escudetto non piglierà di ramo, & percioche per por gli alberi bisogna prima la semenza, prima dirò di quei che si han da por col seminargli in che modo, & in che tempi

tempi, ma queſto auiſo dò io prima, che doue ſi ha da porre alberi o qua lunche altra coſa di ſemenza, & anco di qualunche ſorte ſi ſia (ſe non è pertica molto alta) non entrino Galline che nel mondo non è coſa tanto dannoſa, et cõtraria a qualunche picciola piãta coſi con lo ſcauar che fan con piedi come col becco. Le ſemenze ſon di due ſorti, vna con l'oſſa, & l'altra nò, & con l'oſſo comprendo le noci, & ogni ſemenza, che ha oſſo duro, altre non l'hanno, che ſon ſemẽze minute come di mela o pera, o d'al tra ſorte come ſon lauri, & cipreſſi. Quelle che ſon dure, come la prima è buono che ſi ſeminino nel fin d'Ottobre o fine a mezzo Nouembre, per cioche la durezza della ſcorza o dell'oſſo ſi ſpezzi, & apra con l'humor dell'Inuerno. Et quando vengono i caldi della Primauera uengono poi ad hauer fatto qualche poco di radice, & con la uirtù del Sole uien poi cre ſcendo, eccetto che non foßero in terreni eſtremamente freddi, & humidi che ne i tali ſi poſſon ſeminare le ſimile ſemenze paſſato il meſe di De cembre fin per tutto il meſe di Gennaio, & parte di Febraio; tutta uia ha ſempre qualche uantaggio quella ſemenza che è ſeminata o poſta a buon hora, pur che non ſia fuor di tempo. Ma ſe ſon ſemenze minute (& mi nute chiamo io quelle di melapera, & ogni altra ſemenza debole, & di poca forza) ſi deue ſeminar la Primauera, che faccia gia caldo, ilquale aiuta molto a far uiuaci, et ſuegliar le ſemenze, che ſe ſi ſeminaſsero inã zi l'Inuerno, la moltitudine dell'acque, & gran freddi l'affogarebbono, et ſtinguerebbono a fatto. Con tutto ciò ſe è terreno o molto caldo o aſciut to ſi potran metter in terra inanzi l'Inuerno, ma ha da eſser preſto, ac ciò che ſe ſi poteſse foſsero nate prima che ſopragiungeſsero i geli, o che almeno habbin fondate le radici. Circa la prima ſi dee fargli, & uſargli grã ſtudio ma le tale che non ricercano che ſe gli faccia tãte carezze, me glio è che ſien poſte appartate ciaſcuna da per ſe, et ſe ſi porranno inſieme facciſi in modo che ſempre ci ſia lo ſpatio di vn palmo dall'vna all'altra, quanto vna mano ſia ſotto la terra. Ma quelle che ſon minute, & debole, che ſon quelle della ſecõda ſorte che habbiamo detto, per far bene deono an dare in ara come quelle del caulo o del porro, & altre ortaglie pur che ſieno ſeminate molto rare. In ciaſcuna ſorte di ſemenza o ſian con oſso o nò, o noci ſia di albero ſano ne nuouo ne uecchio ma ſia di buona, et forte età. Simi mente ſia di molto frutto, & molto buono, & la ſemenza ſia ſcelta la migliore fra le buone, peſante, ſana, liſia non ſproportionata di corpo, ne rancida o acetoſa o bruſca, ma ben matura, & colta in buo na ſtagione. Molti ſono che uſano di ſeminar il frutto coſi intero con la ſua ſemenza, dico o un pero, o vn pomo, o ſimile altro frutto, & io non crederò che faccino errore, ma queſto è eſſendo il frutto di buõ ſapore odo

rifero, dolce come è pera, & mela cotogne, che la semenza prende anco quei della bonta del frutto piu perfettione che in quelle che son semenze brusche, come son di naranci o limoni, usciranno assai piu bruschi i frutti che se fosse solo da per se senza il suo frutto seminata la semenza, perche è cosa chiara che piu si conseruerà nel esser suo ciascuna cosa stando con chi le conserua, che in quel modo che la coccia della noce conserua dentro la propria noce, cosi conserua quella polpa delle mela cotogne. Questo modo di seminar cosi non dico io per i frutti che han polpa, & ossa sotto, come uisciole, cerese, bericocche, & mela cottogne ancora, & altre simili pēso che acquisterà bontà seminandosi l'osso con la sua polpa. Hora hauuta la semenza (se si ha da seminar da per se separata come si è detto) spianesi bene vna ara o due secondo che sia la quantità spezzando, & tirando ben la terra, & ben nettandola, & purgandola de tutte le pietre, herbe, & bruttezze, & meglio che sia in terreni che non sieno lauorati ancora acciò sia piu sustantioso che in questi ciascuna semenza piglia meglio, & cresce piu tosto, & nō ne potendo hauer di simile, sia terra molto fresca & reposata, sia similmente leggiera, & ben stabbiata con letame uecchio & marcio, & quanto piu sia possibile mescolato, & incorporato con la terra. sia l'ara lunga, & stretta, perche dalla banda di fuore possa por uisi la semenza, coprirla, & scaldarla, & nettar gli arborcelli. Altri pongono queste semenze in uasi di terra, & quel che dico nell'vno intenda si nell'altro, che non ui è altra differenza se non esser l'are o grande o picciole. Verò è che quei che si pongono nel suolo, oltre il uantaggio che ha di hauer piu terra nascon, & crescono meglio, perciò che è maggior caldo nel suolo della terra nell'Inuerno, che nella State. Hor ordinata, & tritata ben la terra, ponguisi la semenza molto per ordine, & con vn criuello cernasegli ben la terra sopra molto delicatamēte quanto sarebbe alta due ò tre dita. E meglio di seminar questa semenza nel crescer della Luna che nello sminuire, si come ho detto nell'altre parte, & dirò anco piu oltre, che per esser precetto di si grande vtilità, io lo repeterò piu uolte. Sia in giorno caldo che non faccia freddo, & se fosse tempo che minacciasse pioggia, non si adacqui prima che pioua, che assai piu aiuta ad aprire la pioggia che l'acqua delle fontane o de i pozzi; ne essendoui pioggia, per tale effetto, l'acqua del fiume è migliore, & se bisognasse che fosse di pozzo, sia di fresco cauata, perche albora è caldo. Adacquisi l'ara cō gran diligenza, non uada l'acqua in fretta, & con furia, perche ammontono la terra, & uiene a scoprir la semenza, gittiuisi sopra vna rete per i passari che la scauano. Se questi tali arborscelli nasceranno spessi, lieuinsi alcuni, & faccianli piu rari con spatio dall'vno all'altro, accio che meglio

glio crescano, & se fa gran Sole coprasi dal gran caldo con qualche frascato o altra cosa ombrosa, & la mattina, & la sera con la notte restano scoperti, & nell'Inuerno cuopransi la notte, & sian scoperti di giorno, eccetto però, che non fosse il giorno aspro di freddo, & di venti. Son molti che seminano queste tali semēze su la State, dicendo che l'inasquar spesso la terra, (& bene) la fa piu presto nascere. E vero che io non nego che albora non possa similmēte nascere, ma ha gran vātaggio quello che e stato seminato nella Primauera, che oltre l'aiutargli piu il tēpo per esser il Sol piu gagliardo, sarà piu gagliardo come piu cresciuto a sopportare i freddi dell'Inuerno, quāto piu che quel gran caldo della State piu aiuta a recocere, & scaldare, abbrusciar le tai semenze, quādo uoglion dar fuore che quando se gli vuol cader la foglia, che il medesimo che opra il temo nell'albero, opera nelle semenze. Diuise Dio i tempi, alcuno per piantare & seminare, & altri per raccogliere, altri per lauorare, & tutti per ben fare. La Primauera, come dice Teofrasto, è vn tempo buono, nō sterile, molto opportuno, & appareechiato per produrre ciascuno albero, perciò che e caldo, & humido, & il suolo della terra ha da star spognoso, & tale bisogna che sia per seminar qualunche semenza. La State è calda & secca, & l'Inuerno freddo, & humido, & percio questi tre altri tempi non sono cosi al proposito come è la Primauera per produr le piante, se nō sono aiutate con qualche cosa di quel che ha la Primauera che sono calore, & humore, che ne l'Inuerno la refocille col caldo, & nella State gli dia assai acqua. Cō tutto ciò il suo naturale preuale assai, & con ragione che l'vno lo fa Iddio, e l'altro va per l'industria de gli huomini. Dopo che gli arborcelli nati da semenza saranno alquāto cresciuti pongāsegli i suoi pali per appoggiarli picciolini, acciò vadano dritti, & leuesegli uia quel che nasce da basso, acciò la uirtù, & sustanza attenda a tirar in alto, & a crescere, perche ogni pianta che e nuoua ha bisogno dell'augumento, & crescer in alto, fin che sia in tal essere che bestie non lo possan rodere, & quel che si vole che cresca in alto, se gli ha da troncare le rame basse pur che gli resti sempre duo, o tre ordini di frondi, perche se l'vno gelasse ouero fosse roso, & guasto non si habbia a perder totalmēte. quelle piante che si uorrà che crescā in tranerso, & non in alto, si ha da troncarli la cima che verra a far rami, et corpo. Similmente si allenano gli alberi molto alti se son posti, & piātati o seminati bene appresso l'vn l'altro, ma stādo separati si empion piu nel corpo, & crescono per trauerso, & per questo potrà il padrō della possessione veder qual piu gli piacerà di hauere o alti o grossi, massimamente quei che si tengono per l'ombria, et non per frutti. Similmēte qualūche piāta noua si sia ha bisogno che le sia piu uolte zap

pata, & minutata la terra al pie acciò stia sollevata, & tenera. Et per ciò che dissi di sopra che l'ara, che era per seminarui la semēza de gli alberi bisognaua che fosse bene stabiata, & ui sono di certi a quali lo stabbio nuoce, trattando di ciascun separatamente, & da per se, dirò a quale è utile, & a qual contrario. Ma torno a dire nel por di queste semenze picciole, che le grandi si pongono meglio inanzi i gran freddi de l'inuerno, eccetto se non fossero i terreni smisuratamente freddi, & humidi. Ma cerca le minute semenze, è il parer mio che sien poste dopo i gran freddi dello inuerno che di Febraio, & di Marzo, se non fosero però luoghi molto caldi & ancora che nel fare il contrario talhora succeda bene, nella maggior parte delle cose si ha sempre da metter in opera il piu sicuro, se non uogliamo poi pentircene molte uolte. E questo quanto al por de gli alberi in generale della sua semenza, del traspiantargli poi si parlerà piu oltre, ma questo è quanto al seminargli. Gli alberi che nascon di semenza acciò producan piu presto, o si han da inserir in altri, o altri in essi, & adiuiene molte uolte che si creano alberi in uasi come son Naranci, & di molte altre sorti, & alcuni altri son di tal natura che per non poter estender le radici se le riuoltano a torno del uaso, & in processo di tempo infermano, & si perdono, però a questi bisogna euacuargli la terra, & tagliargli le radici ritorte, & ancora se si traspiantano nel suolo spezzando il suolo se gli tagliano le radici ritorte se ne fa ranno, che in altro modo non bisogna, & anco si perdono.

Tempo di piantar alberi. Cap. 5.

NEll'anno son dui o tre tempi da porre ogni pianta, o sia barbato o rama, o piantone, nel fin dell'Autunno, che e di Ottobre o Nouembre, o di Febraio o Marzo, e ne i luoghi molto freddi anco per mezo Aprile. Et si intende ne gli alberi che alhora non hauran dato fuori, che niuna pianta si dè porre dopo l'hauer dato fuori, che nella furia dell'Inuerno (che è Gennaio, & Febraio) pochi dicono esser ben porre ne traspiātar alberi, ne anco niuna altra sorte di albero, per il molto estremo freddo. Et quando fa gran freddi, & geli ogni persona si guardi di piantare perche si come è male di piantar nel tempo della State per cagione de i gran secchi, & caldi parimente è molto gran male ne i tempi freddi, che ancora che alcuni piglino son molto cattiui, & suaniti, & se i tali fossero posti, e piantati nel tempo debito sarebbon riusciti molto singolari. Et in

questo ben son cõcordi gli Agricoltori che in tal tempo (se non son terre ni fuor di mesura caldi) non si dee por pianta alcuna, ma ne gli altri dui vi è qualche differenza. Alcuni laudano per tempo cõueniente il mese di Ottobre, & di Nouembre, perche dicono che le piante che alhora si piantano, si occupan solamente in produr radici, & perche secondo che dice Teofrasto, ogni albero nell' Inuerno gitta, o se gli accrescon le radici, & nella State i rami, & per questa cagione stando ben radicate, manda fuori, & spuntano singolari germogli nella Primauera, & mai per marauiglia si seccano, ilche auuene a quelli che si põgono nella Primauera, perche non possan bene supplire a dar fuori radici, & rame insieme in vn medesimo tempo. Et vediamo che molte piante di quelle che si pongono, & traspiantan nella Primauera gittan fuori fiori, fronde, & alcun ramo o germoglio, ma dopò quando arriua il caldo gagliardo, non hauendo fondamento di radici, la maggior parte ne perisce. Gli altri dicono che l'Inuerno è vn tempo come morto, e che quãdo gela non si deue ne seminar ne piantare, & che la Primauera è molto viuo, perciò che in esso risuscitan tutte le piante, fioriscono gli alberi, si mostran verdi, & floridi i campi, tutte le cose si vedono nette, polite, allegre, & belle. Ben concedono che le piãte che si pongono d'Inuerno o prima, se arriuano alla Primauera, son migliori, & piu sicure, ma dicono che son poche quelle che possono passare gli smisurati freddi, & humidità dell'Inuerno, che come a quelle della Primauera è molto inimico il grã Sole, et caldo della State, & cosi a quelle che si pongono nel fin dello Autunuo è molto dannoso, & contrario l'Inuerno con i suoi molti asperi freddi, & acque abbrusciando gli occhi per doue haueuano da gittar, & dar fuori nuouo ramo, o soffocando con le molte acque quei pori a luoghi per doue hauea da produr le radici. Et che tanto miglior è il piantar nella Primauera che inanzi l'Inuerno, perciò che in piu maniere si poßono porre, & moltiplicar gli alberi in essa piu che in niuno altro tempo, si possono porre con di semenza, & di ramo, & barbato, porre, trasporre, inserir di puca o di escudetto, o di semenza, o ne gli altri modi. Et certa cosa è che in tutte queste maniere si creano cosi ben gli alberi inanzi l'Inuerno come dopò, & ancora che in alcune si possan ben fare, però non in tutte come nella Primauera. Queste due oppinioni son uere, perciò deue ben por mente colui che uorrà porre alberi alla qualità del terreno doue gli uorrà porre, se è molto freddo o humido, o se si può bene adacquar nella State, & in questi simili deon por le piante nella Primauera. Ma s'è terreno caldo, e secco pongansi inanzi dell'Inuerno, & dice Crescentio che se la terra è calda, & si vorrà in essa piantar inanzi dello Inuerno, che il piantar sia tardo, & vicino a Decẽbre, &

se fia dopo l'inuerno, sia presto, & a buon'hora nel fin di Gennaio, & anco a qualche dì di Febraio. Questo dico nelle terre calde, & se saran terre fredde, & si uoglia piantarui inanzi dell'inuerno, sia a buon'hora, perche prima che entrino, & soprauenghino i gran freddi sia rinforzata la pianta, & se fia dopo l'Inuerno sian passati i gran freddi di Gennaio, & di Febraio. Le piante che si tagliano di ramo se son per la prima, taglinsi quando si cominciano a purgare un pochetto gli occhi o molto poco prima & se si han da porre inanzi l'inuerno, taglinsi nel finir di dispogliarsi del la fronde o poco tempo dopò, con conditione che sien curati i rami, perche nel tempo han ricouerato alquanto di uirtù, & di sostantia, & nell'altro non l'ha perduta del tutto, perche nell'Inuerno per i grã freddi giamai la uirtù dell'albero si riduce alle radici. Ma questo auiso dò io in generale che ogni puca per inserire, ogni ramo da piantare, & ogni albero per traspiantarsi si taglia nel sminuire, & mancar del giorno, & se fosse possibile, nel crescente della Luna, & si traspiantino, piantino, & inseriscano nel crescer parimenti di eßa. Toglinsi i rami da piantar dall'albero che sia sano, & non infermo, ne di cattiuo frutto raro, & uano. Sien i rami di albero ne molto uecchio, ne molto nuouo, che sia ben fatto alto, & a proportione, & sia albero che habbia fama di far buoni frutti, molti, & che ne faccia di continouo. Sia il ramo bello di honesta grossezza, non rognoso, habbia occhi assai per doue habbia a dar fuori buoni germogli. Della großezza non si puo dar regola certa, perciò che di alcuni alberi si ricerca piu grosso che di altri, ma il mediocre è come di vna hasta di zappa poco piu o meno, & auuertasi che sia della miglior parte dell'albero. Alcuni lodano la metà, dico del mezzo dell'albero, non del mezzo fra le rame, ma del mezzo dell'altezza. Teofrasto dice che sono molto migliori (cioè piu sicuri da pigliare) quei che son a piede dell'albero, per hauer come una proprietà di parentella simiglianza con le radici, & che quei che saran tolti per li, piglieranno piu presto. Sian dalle parte Oriental dell'albero, che son molto migliori tagliarli nello sminuir del giorno, & nel crescere della Luna per il gran uantaggio che hanno quei che si pongon nel crescere a quei che si pongono nello sminuire, & mancar di eßa, essendo che la Luna come appare per Tolomeo è di sua natura molto humida, & quando ella cresce crescon tutte le humidità, & quando è nello sminuire manca, & discresce parimente, ogni humore, cosi il sangue, pioggia delle donne come l'vnghie, & capelli, & il mare secondo il corso della Luna cresce, & manca, & le ciglia de gli occhi di certi gatti. Ben l'han prouato, per esperienza coloro, che tagliano i legnami, che sempre aspettano nello sminuire massimamente del

giorno

giorno, & per conseguente è da considerarlo nel caso nostro. Ma quantunche sia bene di piantar nel crescere, guardisi di piãtar ogn'vno nel plenilunio, che è quando la Luna è piena, perche gli alberi che si piantano albora creano molti uermi, & formiche, & si tarman, & immarciscon fra il tronco, & la scorza, & questo è cosi general ne gli alberi che albora si piantano come in quei che si taglian per legname, come dice il libro chiamato Hortus sanitatis nel terzo capitolo. Fra il tagliare, & il piantare sia il meno spatio di tempo sia possibile, & quando si taglieranno non faccia freddo, ne uento, ne gran caldo, & il medesimo si osserui nel piantargli, & massimamente auuertasi che nel piãtargli non faccia troppo gran Sole. Et prima che si taglino facciasigli vn segnale di pietra rossa e di qualche altra cosa, acciò si sappia in qual aere, e sotto qual uẽto era, perche quello che era posto uerso Tramontana si pianti parimente uerso Tramontana, & quel che era uerso mezzodì sia piantato uerso la medesima regione. Questa regola si osserui in qualunche pianta che o si pianterà ò traspianterà, perche facendosi altrimenti se gli fa gran male, ponẽdo uerso il Sole quello che era solito di stare uerso il freddo, & quel che era vsato nel freddo porlo uerso il Sole. Questo è nelle piante che restan sopra la terra, che quelle che del tutto restan coperte, non riceuon danno.

Se sarà pianta molto delicata, i geli son contrarij molto, basta che sia alquanto cresciuta, pongasegli nelle cime certi cannelli di canna lunghi chiusi da vn capo come ditali di donne, cosi si uerranno o diffendere da i geli, che quasi tutti questi piantoni, & arborscelli teneri, o per li bottoni, o cime seccano, & essendo esse coperte il tronco sta sicuro tutto. Il porre i barbati è di poco sapere, perche uan posti quasi da se medesimo, & perciò di essi al presente non dico cosa alcuna, se non che sien cauati nel sminuir del giorno, & crescer della Luna, & con quante piu radici sia possibile, & che uadano sane, non ritorte, ne spezzate, & se ue ne fossero di tale, taglinsi che gli fan maggior danno che utile. portisi sempre la terra inuolta in quelle barbe di radici, & sia fra lo istirpar di essi, et il piãtargli il meno spatio di tempo che sia possibile, & se han da esser questi barbati portati in paesi, & luoghi lontani inuoltinsi le radici in qualche pãno alquanto humido, cosi non gli caderà la terra, ne perderà l'humido. Al tempo del piantargli ponganfi ne piu ne meno, che come stauano, & eran posti prima, e piantinsi quãto piu sotto della terra si puo, e auuertasi bene come si è detto che in vn pezzo di quelle barbaccie sia piantato inuolto, et inuiluppato, ma ben agiata tutta, e bẽ distesa ponẽdosi cõ diligẽza a vna a una con la mano, & calchisi, poste che sono, bẽ la terra vicina al trõco, e le radici, e quel che resta disotto e disopra, resti il terreno leggier, e tenero.

Se ui sarà qualche albero di molta stima, & che di esso non si possa hauer barbato, si puo in qualunque ramo di esso far nascer barbe, & radici dall'alto che stia di questa sorte. Prendasi vn canestrello, & aprasi dalla parte di sotto, & per esso si metta quel ramo che vuol farsi barbare, & lighisi bene in quel luogo doue si vuol fargli nascer le radici, & uada il ramo ben per mezzo, & empiasi poi di terra, & inacquisi di continouo in modo che sempre tenga humore, & de li a uno o dui anni, che haurà già radici alquanto buone tagliasi con vna seghetta con gran diligēza uicino a quel canestrello per la parte disotto, & portisi insieme con la sua terra, & pongasi doue haurà da stare, che prenderà al certo se non fosse per mala diligenza che se gli hauesse. Altri in cambio del canestrello ui mettono vn uaso di terra, ma non è cosi buono come è il canestrello, perche il canestrello si puo sotterrare vnitamente col barbato, & marcirà, & il uaso bisogna che gli sia leuato nel piantarsi, & questo non è cosi al proposito oltra che se con esso uaso si ponesse, non ui potrebbe entrar l'humore al piede, o poter uscirne fuori il troppo che hauesse ne crescer le radici. Il tempo del piantar i barbati è migliore inanzi l'Inuerno, che è di Ottobre, & Nouembre, eccetto se non fosse terreno fuor di modo freddo o humido, & in questo seguasi la regola che si è detto ne gli altri.

Quei che pigliano di ramo ò piantone, son di due sorti, & anco di tre, io parlo di rami, o piātoni, che qui non dico delle puche da insitare che parimente si potrebbe dir questa esser ramo, ancora che sia picciolo, di che si parlerà piu innanzi, ma dico che i rami per piantare son di questa sorte. Alcune che si tagliano, & aguzzano, per hauersi da piantar con il mazzo, & queste han da hauer buona grossezza, & esser dritte acciò che entrino dritte, ne se gli faccian gran male nel dargli quei colpi con il mazzo. Et acciò che uadan bene se gli deue far prima un bugio con vn grosso palo che piu facilmente possa entrare, ne patirà tanto, & dopò mettasi il piantone o ramo che ui ha da stare, ma il parer mio che acciò che ogni albero sia ben posto, & piantato, & sia piu sicuro, & non habbia a riceuer tanto danno col batterlo di sopra, che se gli faccia vna fossa, & piantarlo comodamente stringendogli poi molto la terra adosso, per di sotto. Dice Teofrasto che i sarmenti pigliano (come disse di sopra) mettendoli sotto senza fosso, & batterli col mazzo, ma ancora che piglino son però di poco ualore, & poco frutto, & se gli è cosi, qui non si ha por mente solamente che habbia da pigliar ma come sia migliore. Ben piglia quel che è posto col mazzo, & cacciato ualentemente in terra, ma è grandissima differenza da questi a quelli che son piantati agiatamente con fargli un fosso, posto senza faruisi entrar per forza di mazzo. Non parlo io

hora qui di alcuni alberi che son di cosi poco prezzo o sō si uiui di sua na tura che piantinsi come si uoglia prendono molto bene, che si puo far come albora piace, benche potiamo dire che se queste fossero messi con fargli pri ma fossi piu comodamente pigliarebbono, & farebbono meglio, ma for si sarebbe maggior la spesa che il ritratto. Et in ciascuna cosa di Agricol tura si ha da auuertire che nō si debba far cosa che la spesa sia piu che l'en trata, & quella possessione che cosi mal rende la deue il patrone lasciare sgrauandosene col tempo. Ciò dico per coloro che uogliono cauar profitto dall' Agricoltura, che coloro che solamēte l'essercitan per piacere, & di letto, spenda quanto lor piace. Gli alberi adunque che son di poco pro fitto, se pigliano molto ben piātati col mazzo come son salci, alami, saria fuor di proposito uolergli far fosse se non fossero barbati. Hor questi poi che si hā da piantar cosi con foße fatte è bene che per di sotto habbia qual che buon fondo doue possa posarsi, perche riescono poi con migliori radi ci, & se fosse legno debole ad doppisi alquanto che se gli faccia far piede & se sia legno forte o piantone grosso, perche il doppiarla gli farebbe pre giudicio, dice Crescentio che si dè fender alquanto di sotto che per quel la fenditura tirarà a se molta sustantia che non farebbe cosi essendo intie ra, ma questo io non l'ho per ben fatto, che mi piacerebbe piu che il pian tone fosse bene aguzzato, & sottigliato di sotto che cosi feßo che ui hab bia a entrar picciole pietre dentro. Alcuni rimorchiano quella parte dō de hanno da vscir le radici, ma al parer mio (come ho detto di sopra de i sarmenti) si ingannano, perche già quello uà corrotto, & lisiato, & piu uicino al marcirsi che non a gittar nuoue radici. Altri fanno alquāto me glio che gli pongon con vn coltello la scorza diece o dodici uolte cosi leg giermente che non passin la scorza, perche si come nella uite dà fuori qual che sarmento per quel luogo che è stata alquanto ferita, in questo modo uien l'alborcello a gittar alcune barbaccie, ma questo dico che debba esse re in quella parte che ha da star sotto terra, & nel piu profondo, & anco dice Crescentio, che ancora che non si habbia da pigliare, ma porlo como damente con mano nella fossa, ha da esser piantata, & posta con la punta alquanto aguzza senza che arriui però al cuore, & alla medolla. L'altro modo di porre, & piantar di ramo o piantone, si diuide in dui, l'vno è strappandolo dall'albero tirando a se forte in modo, che tiri con se vn pez zo del medesimo tronco cnn la sua scorza, come pie con che si posi nella fos sa, & queste son migliori, che l'altro piantone. L'altre si chiaman di vn ghia, ilquale è come nell'oliue, che insieme col pie o col medesimo pie gli nascon certi germoglietti, che fan certi pezicos rotondi come nodi, o pro priamente come pie o base di pilastro o colonna, & se questi tali in qualū

che

che albero che sia se gli puo metter la terra, perche in quel posamento habbia da far barbe è eccellentissima cosa da piantare, ma non si potendo fare, oue drizzisi tuttauia fin tanto che habbia fatta buona grossezza, & al tempo del piantare taglilo con tutto il suo piede, & alquanto piu, & ponghansi doue ha da stare, & se non è per negligenza piglieran bene, & si faran molti buoni.

Dell'altezza de i piantoni, & di quãto hanno da star sotto, è che se fia in luoghi doue si possa rodere, sien posti tanto alti doue niuna sorte di bestiame ui possa giõgere a i cogollos, ma se è in luogo sicuro il meglio è che non esca vn palmo di sopra la terra, perche ciascuna piãta quanto piu nasce unita con la terra si fa migliore, & piu gentile. quella parte poi che ha da star sotterra deue esser il piu che sia possibile, eccetto se il terreno non fosse molto humido. Qualunche di questi modi di porre, & piantare lieui vna o due horquillas, & se hanno cogollos o yemas facciasi che restin molto sani, & senza lesion alcuna.

Vi è anco vn'altro modo di piantare, che si chiama di gãba, & questa non conuiene a tutti gli alberi, e quando in uno albero son dui, o tre, o piu piedi, & se ne vuol leuar qualche vno acciò sieno inteseriti in questi, tali si deuon potar le rame, & lasciargli le piu horquillas, che sia possibile, & strapparlo con piu radici che si potrà, & al porle poi osseruisi tutte le regole, che si son dette, & diranno, secondo che piu a ciascuno rispetto la sua qualità si conuiene, & compete, & in questo modo si posson traspiantar grandi alberi, ma come ho detto non di tutte le sorti, eccetto quelli che son di lor natura humidi come oliue, et naranci, che ogni albero che è secco non si vuol porre se non di pianta picciola o ramo uecchio, che sia piantone. Questi tali ricercan le frondi molto grandi, & esser sotto terra piu profondi, che non stauano prima. In questi si ha da por mente similmente al tempo da piantare come ne gli altri, che sia alquanto caldo, ma non secco, & se fia fresco, non sia però freddo ne molto humido, è buono l'aprico, et tempo dolce per porre alberi, et guardisi dalla Tramontana come dice Teofrasto. Di quattro uenti principali, che sono il mezzodì è caldo, & secco, della proprietà del fuoco. l'aprico, o marino è caldo, & humido come è l'elemento dell'aere l'australe freddo, & humido, rispon de all'acqua. la tramontana fredda, & secca della proprietà della terra. Ogni pianta che nasce o da se istessa o semẽza sia in qualunche modo si uoglia, è certo che non puo fondar le radici molto profonde, & per questo noi uediamo che la maggior parte delle saluatiche, perche son di semenze & non traspiantate non portano il suo frutto a perfette maturatione, per hauer le radici alte alla superficie della terra, & non hauer in se humore

col qual nella State possan sostenere, & gouernare il suo frutto, e cceto al cune, la cui natura è di hauere. & tenere le lor radici sopra la superficie della terra come le ghiande, et per questo ciò noi uediamo che in questi vn picciol uento gitta a terra piu che non farebbe in altri alberi ben fondati vn grandissimo, & impetuoso. Vero è che aiuta molto a coglier uento l'hauer questi alberi sempre foglie. Hor tornando al proposito, dico, che ogni albero che nasce di semenza, & anco quei che nascon da se, per esser con le radici alte hanno bisogno di esser traspiantati, et anco alla maggior parte de quei che son posti con mano gli si fa gran prò, & pare che si con solino con simile mutatione, et con ragione, che lascian la terra scalmata, & stanca, & ua a vn'altra fresca, & nuoua, & riposata, che in ogni tra spiantatione, & sempre si ha far mutatione con vantaggio di cattiua ter ra in buona, & di buona in migliore, & non al contrario, ma l'albero che molte volte si traspiantano cresce poco, ma mētre piu uolte si traspone piu viene a megliorare il frutto. Il tempo che segnalai per piantare, il medesi mo è per traspiantare. Et prima dirò delle fosse per alberi.

Come si habbin da fare le fosse per porre, & traspiantar gli alberi, & in che tempi. Cap. 6.

IN questo de i fossi (dico del tempo nel quale si deon fare) son concor di, & discordi gli agricoltori. Concordano tutti in dir che se è terra forte, & aspera, secca, o humida, si faccino le fosse molti dì inanzi, & Columella vuole che sia vn'anno prima. Son poi discordi ne i terreni che son deboli, & fiacchi inquanto tempo si habbia da far prima. Alcuni uo glion che si debban far di piu dì inanzi, & altri in contrario dicon di nò, ma che si deon far nel medesimo tēpo che si han da piantare. Ma la verità (secondo che già si è veduto per esperienza) è che è meglio che stian qual che giorno fatte prima, perciò che nella maggior parte de i terreni il mi gliore è quel della superficie, ha miglior copertura, è scaldata, & uisita ta dal Sole, & purgata i venti. Et anco quei che sono assai nel pian tar ciascuna sorte di albero, nel coprire, presso le radici non gli gittan della terra del fosso ma si ben di quella che è di fuori. Hor se ha questo uan taggio quella della superficie, il medesimo hauerà il fosso fatto di molti dì prima, perche se il terreno sia humido il Sole l'asciugherà, se secco, beuerà acqua, se è debole, farà di sopra cotica buona, come si è detto, & nelle terre che son cosi fiacche, maggiormente se è terreno freddo sarà bene di gittarle vn poco di stabbio, perche quiui si putrefaccia, & dia su stanza alla terra o impiasi di paglia o di altra cosa simile, & diasegli

Colu. li. 3 cap. 28. Col. lib. 9. cap. 4. Teo. lib 4. causarum. Pallad. Cres. li. 2. cap. 6. lib. 2. c. 22. lib. 8. ca. 8. Varr. li. 1. cap. 4. Pli. li. 17. cap. 12. Apoc. Ioā. 10.

fuogo acciò che l'acqua incorpori la cenere o letame con la terra, se non si è potuto far la fossa uno anno prima, sia almeno duo mesi inanzi che si pianti l'albero, & abbruscisi in dette fosse quel che ho detto & se la terra sarà secca, cinque o sei dì prima che si habbia a piantar l'albero empiasi ben la fossa di acqua, & dopò che se l'hauerà il terreno ben beuuto, tornisi ben a rimuouere, & tritar la terra acciò che meglior posamento possa far l'albero, & dice Columella (& al parer mio con ragione) che la pianta che sia posta in questo modo in simili fossi, prenderà meglio, & crescerà piu presto, uero è che ancora che i fossi sieno in un subito fatti, non lascie ranno di pigliare, ma chi sia quello che non saprà uedere il uantaggio di bontà che sia fra l'uno, & l'altro? Oltre che in un giorno si potran piantar piu alberi che in uenti altri, non occupandosi in altro che in solamente piantare, & coprire. Deono esser le fosse molto sotto cauate, & ben larghe. Dice Columella che i simili fossi son buoni essen do stretti di bocca, & molto larghi di suolo, ma io son di parere che sia be ne che sieno le bocche larghe, & se sarà la terra secca o in colline, sieno le fosse piu profonde che ne i piani o terra humida. Tutto quel che disse in far le fosse per piantar le uigne, giouerà anco per gli alberi, & quel che ho hora qui detto giouerà per le uigne, eccetto che per le piante, per esser maggior, è necessario che sia la fossa piu larga, & piu profonda. Et ponga ben mente ciascuno qual sorte di albero, & di qual grandezza ha da piantar, & secondo la sua proportione respettiuamente gli faccia le fosse, e se sia terreno fiacco, & arenoso gittisigli sparso all'intorno una grā sporta di terra grassa ò fango di fiume, & è buono di metteruelo, perche si incorpori tutto quel tempo che starà la fossa cosi fatta, l'un con l'altro, & darà gran sostanza alla terra, & se è cretosa ò gessosa, gittisigli una sporta di rena, & d'altre buone terre, & sempre rifreschinsi i fossi nel tempo da por le piante col tornar di nuouo a cauarlo, & tritar la terra.

Modo che si han da piantar gli arbori. Cap. 7.

Cresc. lib. 2. cap. 12.

PRima che io cominciasse a parlar delle fosse, haueuo cominciato a dire in qual modo si hauesse a traspiantar gli alberi grandi. Et poi che son già fatte le fosse. Vengo hora al piantare. Questi per hauer biso gno di molto humore, uogliono esser piantati nel fin dell'Autunno, spun tinsi nel sminuir della Luna, & lascinsi star quiui per qualche dì, perche saldino, & fatichino alquanto le tagliature, & lasciglinsi quante piu for celle si potranno lasciargli, perche fra esse dan meglio fuori, & benche al cuni

cuni di essi (quantunque non portino forcelle) dieno ben fuori, come sono i cedri, gli alami bianchi, & l'oliue, però danno meglio fuori con le forcelle, & son piu sicuri, habbino piu radici che potran hauere, & piantinsi in fosse ben profonde, & accio sieno piu sicuri, e piu perfetti si han da suellere nello sminuir del giorno che è uerso il tardi, & han da traspiantare nel crescer del dì, che è nella mattina, & nel crescer della Luna. Et se gli ha da gittare stabio, o letame ben martito, & ben mescolato con la terra alle radici, & adacquarsi quanto sia giudicato esser il bisogno, & quando sia posto in qualche albero di questa sorte, o dell'altre che si sono dette di piantoni o di gamba, bisogna che ne sieno sotterrate dalle tre parti le due, & l'altre restino di sopra, & mai si cuopra men della meta, che sia almen tanto qnel disotto della terra qnanto quelle che starà disopra, perche ciascuna pianta quanto piu forza ha sotto, gitta fuori miglior ramo, & si conserua piu lungo tempo, uiue piu, & da miglior frutto, & quel che douea dir prima, piglia meglio, & fa miglior fondamento. Già dissi che se non è in luogo doue nō sia pericolo di esser roso da bestie, che ciascuno albero quanto men resta sopra la terra nel piantarlo tanto piglia meglio, cresce piu presto, & si fa piu perfetto. Se è picciola pianta quella che si traspianta o pur pianta di nuouo, lieuisigli tutto il secco, & rognoso, & se lasci sino tre o quattro germogli, perche come si disse se uno si gelasse, & perdesse non uenga a perdersi tutto, restandogline piu doue possa dar fuori. Et anco di quello che gli nascerà ne i duo primi anni, non se li deue leuar cosa ueruna, perciò che molte uolte i cattiui germogli rimettono, & crescono piu che quei che son buoni, & si ingannan le genti leuandogli i migliori, & lasciandogli i cattiui. Dissi nel primo libro, parlando della semenza de i frumenti, che sempre che fosse possibile hauea da esser nel crescere della Luna, il medesimo dico nel seminarsi la semenza de gli alberi, anco nel porgli in qualunque altra sorte, & quanto è piu prossimo al crescere tanto meglio, massimamente in quegli alberi che si pongono o con semenza o con piantone, & ramo, pur che il detto piantone, & ramo sia tagliato nel mancare, & sminuir del giorno, che ancora che ne i barbati sia parimente questo utile molto, non è però cosi necessario, & dico del crescimento della Luna, perche quando la Luna cresce aiuta a empir di sustātia, & uirtù tutte le piante, & quando sminuisce le euacua, & asciuga, & perciò quei che sono esperti in tagliar legnami osseruano (come dissi) il sminuir della Luna, & del giorno perche alhora gli alberi non han tanto humore nel crescer suo, & perciò han da piantarsi nel crescere, massimamente del dì, hauendo tagliati piantoni o rami nel sminuire di esso, son piu sane quelle che son tagliati nel sminuir del dì. Ogni albero che si piāti

sia barbato o nò, se son piãtati in tempo asciutto, e giorno di Sole, e caldo, sia uerso il tardi perche il fresco della notte gli aiuterà molto, & tenganſi in oltre coperti per qualche giorno, fin tanto che pigli, & faccia radice, ilche gli aiuterà non solamente contra i caldi, & il gran Sole, ma ancora contra i geli se sopraueniſſero. Ma se sia tempo humido, e giornata nuuolosa, si può porre in qualunche hora del giorno senza diffensiuo di ombria, e quando si taglieranno i piantoni per porgli, o si suellerãno i barbati ne stieno gelati, ne con rogiada. Nel poner di ciascuna pianta sia sempre ben coricata, & posta con la mano diligentemente, con le radici bene sparse, & ciascuna in suo luogo che non sieno ritorte ne inuolte l'una con l'altra, & uicino al pie del cespuglio delle radici ponganſi quattro, o cinque pietre di tre, quattro, o cinque libre l'vna, & alcune breccie minute, perche nella State tengono con la lor frigidità fresche le radici, & anco oprano che gli alberi non dian fuori così presto, & così non si gelan tanto, come dice Palladio, parlando delle amandole. Et percioche ho detto che si debban porre una presso dell'altra, non sia però tanto che non lascin lo spatio di poter gittar fuori, & sparger le radici, e sieno non piu presso l'una all'altra che è lo spatio di una mano, & non piu lontani di un palmo.

La maggior parte de gli alberi hãno questa natura, che procurano di inalzare le radici nella superficie della terra, ilche è molto dannoso in essi massimamente ne i tempi secchi & caldi, & anco ne' molto freddi, si perche stando così disopra gli uiene a mancar l'humore, & così si uiene a seccar il frutto, & anco gli alberi molte uolte, & si anco perche nell'inuerno per i gran geli, se uengono, similmente si seccano le radici così scoperte, & anco è uero che ogni albero mentre manco humore hà piu presto dà fuori, & piu presto gli secca il freddo. Questo si puo rimediare se quando si piantano nel ricoprir le fosse non si riempiranno totalmente, ma solo fino alla metà, perche gittino le radici di sotto, & a poco a poco si uengon poi coprendo, ciò in capo di dui o tre anni, & ogni anno si scauino le radici, & se gli togliono quelle barbe che fan nella superficie della terra, e questo sia in tempo non freddo, & in questo si ponga ben mente in osseruare quel che io dissi dello scauare, & di sbarbar le uiti. Et replico di nuouo che a niuna pianta nuoua se gli ammontoni la terra al piede, perche le fan gran dãno, perche con questo effetto si uiene a chiamar le radici di sopra non si lasciando ben piana la terra. Lo scauar, o uangar al piede è bene, perche le radici uengano a beuer acqua, & si asciughino le barbate fondate nell'alto, & non piu ammontanarui & alzarui il terreno, di quanto si uguaglia con l'altro, eccetto in alcuni alberi, che si soglion gelar dal piede, onde è bene che con il moltiplicargli la terra si diffendano, come sono i naranci,

&

& tutti gli altri alberi della sua specie. Dissi ancora che qualunque pianta tanto piu presto da fuori quanto ha manco humore. Diranno alcuni uedersi per esperienza il contrario, che gli alberi, & uiti, che sono nelle case, piu tosto danno fuori, che quei che sono in uilla, & questi son piu accarezzati, che quei che son nel campo. Inoltre assai piu presto gittan fuori gli alberi che sono nelle ualli, che quei che son piantati ne i piani, o colli & è chiara cosa, che le ualli abbondan piu di humore, che i luoghi alti, che con questa regola douria gittar piu tardi, & quanto a questo potrebbon dir il uero, ma quanto a gli alberi delle case si niegano, che abbondano piu di humore (secondo il parer mio) ma gli è il dar cosi presto fuori, perciochè son piu diffesi da i uenti, & dall'aere, & maggiormente dalla Tramontana, che questo è quello che ristringe gli occhi, & bottoni de gli alberi, ne gli lascia cosi presto dar fuori. Altre ragioni io ui potrei dare, ma per non esser lungo le taccio hora. In quanto si puo fin da picciolino guidisi dall'albero che uada dritto da piè, perche fia piu sano, piu bello, nõ meno fruttifero, ne occuperà tanto campo, & nel porre di ciascuna pianta, ricordisi chi ne ha cura che si pesti ben la terra, che si metterà sopra le radici, perche si unisca molto con esse, & con il tronco, & che nella cima della fossa sia ben trita, & smossa la terra, acciò l'acqua possa ben penetrare sotto, & dar humore alle radici.

Ordine de gli alberi.

IN ciascuna sorte di alberi deue esser piantata ogni sorte separata, & da per se, & per ordine, percioche oltre l'esser cosa piu bella da uedere, & gentile, perche ogni cosa, ben ordinata sempre piu aggrada, che quella che è posta confusamente, saranno di piu profitto che se vna sorte di frutti sia distinta dalle altre, & poste da per se, si potranno lauorare, & coltiuar meglio ne i suoi tempi, si potran parimente inacquare quãdo ne haurãno bisogno, senza che si habbia a inacquar quelle ancora, che non ne hauran bisogno, & che l'acqua in quel tempo sia per nuocere, oltre che essendo cosi uniti questi alberi si potrãno meglio custodire al tẽpo de i suoi frutti senza hauer a por mente in uarij luoghi, & senza questo naturalmente a ciascuno albero, e danno di star congionto, & uicino a un'albero di un'altra sorte di frutti, & massimamente si auuien che sien contrarij, e di male odore. A la uite è nemica il lauro, & anco è nemica l'auellana. A tutti gli alberi, & piante, è nemica la noce, maggiormente a quelli che son aggionti dall'ombra sua. Per questo conuiene che come ne i popoli ben gouernati son diuisi gli essercitij, che da una banda stanno i mercanti dall'altra

Cresc. li. 9. cap. 16.

l'altra gli orefici, i librari da vna banda, & da per se i ferrari, & i calzolari, & poi nel piu bello son posti gli essercitij netti, & piu gentili, che quei che son brutti sporchi, & di cattiuo odore hanno da star da gli altri molto appartati, acciò con la loro sporcitia non habbino a dar noia a gli altri, hor quanto piu si ha da hauer cura di far queste distintioni ne gli alberi che si piantano? Dopo si han da separare gli alberi minuti da i grãdi, che gli adombrano, & soffocano, & se son paesi, & terreni che si sogliono gelare, ponganſi gli alberi grandi uerso quel uento che gli suol far gelare, perche a piccioli habbino a far bastione, & diffesa, massimamente contra la Tramontana, che questo è quello che gli seca, & gela, & per questo effetto son buoni gli alberi che non faccino frutti, come sono alami bianchi, & neri, lauri, cipressi, che crescono in alto, & fanno buona muraglia, & diffendon dal uento, & questi tali alberi uadano spessi. son buoni anco le noci, o mori, che il moro non si gela tanto per esser tardio, & migliore di ogni spalliere, & muraglia fatta di cipresſi. Ogni albero si gela piu ne i piani, che ne i colli, secondo che dice Teofrasto, & la principal cagione è perche non è cosa che tanto danno faccia alle radici quanto l'acqua in tempo che gela molto, & ne i colli non resta acqua, o nõ tanta quanta ne i piani. Ogni arboreto o uigna lauorata non si gela tanto quanto la non lauorata o mal lauorata, perche ne l'herba si ferma la rosciada, laquale aiuta molto a gelare come hora si è detto dell'acqua. Parimente ne i luoghi che si abbrusciano dal gelo deono esser posti gli alberi piu spessi, acciò il uento non gli penetri tanto. Et perciò che mi pare che vn Capitolo di Crescentio è generale per gli arboreti breue, et utile molto lo uoglio inserir qui ponendo con esso altre generalità che conuengono alla maggior parte de gli alberi.

Pietro Crescentio nel libro Vndecimo. Cap. 16.

Cresc. li. 9. cap. 16.

NE gli alberi, & in tutte l'altre piante sono tre sorti di nascere, che vna nasce di semenza, & l'altra di vna mischia di elementi, & uirtù o influentia celestiale, & di questo non si ha da parlare al presente, & vn'altra ui è di piantoni o barbati. Questi piantoni che si pongono senza radici se son di vn legno forte, duro, tosto, brozzoloso che non ha uene come la pianta del moro, & oliua, fendasi alquãto da quel capo che ha da ir sotto terra, & sia nel mezzo, et per quella fessura mettasi vna picciola pietra, perche non lascia serrar le due parti insieme, che per quel luogo attrarra, et tirerà a se piu uirtu, et sustãtia che per niun'altra parte. Ma questa regola di Crescentio si intenderà se il piantone o ramo sarà alquãto

to duro,& uecchio,ma io per meglio haurei che fosse intero,& non fesso, pur me ne rimetto alla esperienza.

Qualunche albero che porterà la semenza molto minuta, & debole si pone meglio con piantoni,& rami,che di semenzá, cresce piu presto, dà miglior frutto,& il medesimo fa di barbato,eccetto alcuni che ancora che portino semenza minuta non posson nascere di ramo,come i cipressi,& alcuni altri.

Tutte le piante humide,& quelle che si chiamano acquatice.perche se alleuan ben nella acqua,& ne i fiumi,& ruscelli, in qualunche sorte che sien poste, o si mettano in terra pigliano molto bene, & gittano buone radici,& si fan grande,& in questo modo sono le mele cotogne, auellane, salci,alami bianchi, & simili.

Tutti gli alberi che son di lor natura caldi,come son quei di mori, ancora che sien posti per piautoni,& rami duri,pigliano molto bene,perche col suo caldo tiran molta uirtù,& sustantia, & humore, & producono presto radici. I rami de gli alberi forti,che hanno il legno molto duro è buono,che per doue ha da buttar radici se gli dieno alcuni piccioli tagli, che non habbino a tagliar piu che la scorza perche per quei attraheranno a se humore,& sustantia, & produrranno radici, & questo reputo io meglio che il fenderlo da basso come ho detto.

Ogni pianta che dà frutto odorifero, caldo,asciutto,& secco, è meglio che sia piantata in luoghi alti,& non humidi,come son peri,e simili,pur che sien luoghi sustãtiosi.percioche questi frutti, massimamente quei cho arriuano ad inuernare,diuentaran miglior con l'aere,ma quei che danno il frutto molto humido,come son uisciole,cerase,more,mella cotogne son molto migliori ne i piani,& nelle ualli come dice Crescentio.

Ogni albero,et anco tutte le piante son piu preste al nascere ne i luoghi temperati,& non freddi.

Gli alberi che producono la semenza molto picciola, & debole si deon porre di piantoni e di barbati,& ancora che col seminarsi pigliuo bene, non si deon seminare,perche in essi ui son quesli i inconuenienti. L'uno è che di molta semenza nascon pochi,per che si perde molta semenza, et dã molto tardo il frutto, & si uãgano a far sterili, & saluatichi. quei che si piantauo di ramo si alleuano piu presto, e l'albero si fà domestico molte uolte, ancora che l'albero donde fu tagliato, fosse rozzo, & pongansi mente che non è piantare simile ne di tanta eccellenza quãto è questo del piantone o ramo,se si sa ben fare, dico quando sia però l'albero della natura di quei che pigliano col piantar di ramo,che ue ne sono alcuni,come sono i Cipressi, che ancora che habbian la semenza molto minuta, non pi

gliano col piantarsi in questo modo di ramo. Quei che fan la semenza grã
de come son le amãdole, piglian meglio di semenza che di ramo. Quei che
non portan semenza nascon solamente di barbati o di ramo, o d'alcun trõ
co, o insiti. Se doue si han da piantar arboreti di frutti non è luogo ser
rato ne sicuro da animali ne di bestiame. si deono le piãte alleuare per dui
o tre anni in altro luogo che sia serrato, & dopò che sien cresciuti tanto
alti che le bestie non possano aggiungere alla cima albora si possan traspiã
tare, & doue si alleuerà, sia terra dolce, leggiera, & stabbiata con leta
me molto marcito. Ogni arborcello nuouo sia continouamẽte zappato, et
tritatagli la terra al piede, & se fan gran secchi si deon irrigare, & in
acquar qualche uolta. Tanto spatio si ha da lasciare tra albero ad albero,
& fra uite, & uite quanto conuenga alla grandezza di essi, con la uirtù
forza, sito, aere, & qualita della terra, & con la esperienza di quella
regione. Se la terra e secca o colli o coste han da eßer le fosse piu cupe per
gli alberi, che nelle ualli, & piani o terreni humidi, se gessosa o cretosa,
è ben di far la fossa larga, & ben profonda, & mescolar quiui terra are
nosa, & buona, perche nella creta pura poche piante piglian bene, & in
questo vedasi quel che io dissi di sopra nel capitolo quãdo trattai delle fos
se delle uigne. Quando si pone, & traspone alcuna pianta (se non è molto
piccola) pongasi verso i medesimi venti doue era prima, come si è detto,
& non al contrario. Quando si pianta qualche barbato lieuesegli tutto
quel che nelle radice fosse guasto rotto o maculato tagliandosi con vn col
tello. In ciascuna pianta che si haurà da porre pongasi ben cura che la ter
ra al'hora non sia secca ne molto molle, & meglio è che sia asciutta, che
molto acquosa, perche vien poi a farsi creta, & quella che sia asciutta
dopo che fia messa la pianta se gli puo poi gittar sopra qualche brocca d'a
qua. Ne i luoghi secchi coste, o colli, è bene di piantare innanzi l'Inuer
no, & nelle valli, & terreni humidi, & che dopo si inacquano, & quei
che tengono il mezzo, inanzi, & dopo. In qualunche sorte di piantar al
beri si ha da hauer grandissima diligenza in ellegere il migliore da pianta
re, che se è semenza nõ sia arrugata vecchia, & tarmata, ma la piu netta
& piu polita, ne di frutto infermo, ne di albero guasto, & sia meßa
in terra nel mese di Gennaio o Febraio, nõ piu di quattro dita sotto terra
intendendo che sia in terre fredde, & humide, che se saranno in terreni
caldi, & asciutti si puo ponere di Ottobre o Nouembre. I piantoni che si
piantano senza radice, se son in terra fredda si ha da piantar per Marzo,
che in quel tempo sono i rami pieni di virtù vitale, & son pregni, & se
è in terreno temperato, piantisi di Febraio, & anco di Gennaio, & se in
terreni caldi, di Ottobre, o Nouembre, che anco in quei tempi la uirtù
non

non si è ristretta alle radice; ma sempre sia tagliato nel sminuir del giorno & nel crescer della Luna, se sara possibile, perche fia piu sana, & porla nel crescer della Luna, il che tutto si puo fare in vn medesimo dì che nel crescer di essa si poson tagliare o suellere le piante al tardi, che è nel sminuir del giorno. Il ramo ò piantone che si hauerà da porre non si deue ritorcere ne fargli simile altro preiudicio, saluo se fosse bugio tagliarlo, & se è di legno duro o uecchio, già dissi quel che douea farsi. Ogni ramo o piantone che si ha da piantare se fosse molto lungo, habbiasi di esso questo auuertimento, che se fia possibile, esca molto poco fuor della terra, o facendo la fossa piu profonda o accortandosi. Et se haurà germogli di sotto taglisigli l'alto, per ciascuna pianta quanto piu basso uiene a dar suori, tanto è megliore. & cosi quei che sono esperti tagliano i salci, oliue, alami bianchi, naranci, cedri, limoni, lauri, & simili altri, & se ne trouan bene, & se è in luogo secco doue si han da piantare non se gli tagli niente, ma si deon piantar tanto sotto, che possan hauer doue hauran le radici humore, & sostantia bastante, & dopo che hauran ben preso, che passino dui o tre anni, si poson tagliare uicini alla terra. Questo è il capitolo di Crescentio, & ui uanno aggiunte alcune cose per la dechiaration di esso & dietro di esso continouarò altre regole generali nel modo che uan queste, ancora che uadano senza ordini. In molte sorti di alberi son maschi, & femine. si conosce il maschio in hauer le frondi minori piu strette piu dure, & piu acute, & il frutto minore, l'osso o semenze maggiori, mē carne o polpa nel frutto, & dan fuori o crescono piu presto, per hauer piu calore, & son nodosi ne i rami, & nel tronco han men sugo nel frutto, & il frutto de i maschi non è cosi saporoso, ne cosi sano come quello delle femine. Di questi tali ui è vna utilità oltre il frutto, che ancora che sia vguale nell'altre piante, è piu euidente, piu chiaro, si conosce meglio nelle palme, & frondi, che se non è fra molte femine un maschio o sopra della femina non si metton una uerga o due, del maschio, nō dan fuori ne producono il lor frutto cosi bene, & poi che questo è nelle palme, è da credere che non sia nuouo ne gli altri alberi, che la natura in queste cose che sono ordinarie non crea cosa superflua. Sarà bene adunque che fra molti alberi che si han di una sorte maschi, & femine, si ponga fra molte femine un maschio perche essi son di lor natura piu caldi, & secchi che le femine, & cō questo attraeno piu nodrimento alle radici, & hauran sustanza, di che possano i tronchi, & rami fruttificar meglio, ma uorrei che fosse l'insito sotto terra, & sempre si procuri in quanto sia possibile piantar alberi femine, piu tosto che maschi, perche dan piu frutto, & migliore, & son nel produrre piu continoui.

De gli alberi domestici, & saluatici.

Cresc. li. 2. ca. 1. & 10. Teo. lib. 2. causarum. Arist. li. 3. ucim. c. 1. Pli. li. 16. c. 18. psal. 1.

PArimente ne gli alberi ui sono di domestici, & di saluatici massimamente in quelle de i frutti di quali possono mangiar gli uccelli intieri con il suo seme, come sono cerase, uisciole, vue, e simili frutti, che nascono gli alberi della semenza che cade. Tutti gli alberi saluatici caricano de i suoi frutti assai piu che non fanno i domestici. Ma quando son nel tempo del maturare (che è la State) lor uiene a mancar l'humore, giamai, o rade uolte lo maturan perfettamente, & resta raro, languido, secco, rognoso & incotto, senza sugo, senza sapore, & senza gratia, perciò che ogni pianta che nasce cosi di semenza caduta, & anco quelle che nascono da loro come di radice, per hauer le radice alla superficie della terra il suo frutto non matura. Ma quei che maturano inanzi che entrino i caldi, & i secchi grandi, come son le Cerase saluatiche, o come quelle che nascon nel fin dell'Autũno, per hauer già sofficiente nutrimẽto posson maturare perfetamente il suo frutto, però qualunche pianta o sia domestica o saluatica, che nasce da se istesse, & della sua propria semenza, & quelle che nascon da loro istesse, per hauer le radici nella superficie, han bisogno di esser traspiãtate, come le saluatiche si fanno domestice, & è di questa sorte prima tagliandosegli tutto il uecchio, il uano, il rognoso, le spine, & il secco, & lasciargli dui o tre bottoni di germogli nuoui. Il secondo scauandola, & alletamandola molto bene, & irrigarla d'acque se ne haurà bisogno, et se è uecchia scauisi molto a basso, & se è nouitia, il meglio è di traspiãtarla. Quella che è uecchia, oltre il cauarla molto sotto, se gli ha da fendere duo o tre radici delle piu principali, & per quella apertura, & fessura metta una pietra aguzza che passi da vn capo all'altro, accio che per quel luogo cosi fesso tiri a se nuouo, et sofficiente nodrimento, per le radici al tronco. Et anco questo si fa ne gli alberi domestici quando son uecchi, & che han dure le radici, & per la sua durezza non può tirare a se, & insupparsi tanta sustanza di quanto ha bisogno, ma il meglio è per far buoni i saluatichi, inserirgli, & traspiantargli dopo tanto sotto che il nodo dell'insito resti coperto di terra. Parimente si emenda molto la saluatichezza loro cõ fargli vn bugio nel tronco che arriui fino al cuore, et per quel pertugio mettere vna zeppa o bastone di legno, ma questo è meglio quando pecca di molto humore. Il medesimo si fa anco a i domestici che per il troppo humore si suaniscono, & portano il frutto brutto, & guasto, ma bisogna che il pertugio non uada dritto, ma in sbiego uerso l'altro acciò che l'humore possa piu commodamente colare. Et questo rimedio è come il salassone gli huomini, et negl'altri animali. Ogni albero fruttifero è di mãco uita che non

non è lo sterile nel gener suo; percioche il frutto toglie uia molta parte de la sostanza, & della forza. Questo è cosi ne gli alberi come ne gli animali che le femine, caualle, uacche, capre, pecore, & ogni animal sterile che non genera, uiue piu, & piu fresche, che quelle che partoriscono, & quelle che partoriscon poco son piu forti, piu fresche, & piu gagliarde di quelle che partoriscon assai, ancora che in ciò non si possa assignar general regola; percioche uedemo talhora il contrario, & cosi è ne gli alberi molto fruttiferi che uiuon manco tempo di quei che poco frutto portano, & adiuiene ancora che quando un'albero in vn'anno porta molto frutto, subito si inferma, & si secca massimamente essendo uecchio, & come gli alberi forestici se si coltiuano, & lauoran bene, si fanno domestici, & fruttiferi cosi i domestici, & fruttiferi si uengono a far saluatici, che vna medesima regola è de i contrarij; & ogni cosa si conserua nello stato suo hauēdo quello cō che si creò, & quel mancandogli conuien per forza che ò si guasti ò faccia qualche altra mutatione. Tutte le piante o almen per la maggior parte che stan uicine ad acqua corrente, & quelle che abbondantemente si adacquano son piu fresche, producon piu frutto, & gli dura piu la fronde, & è piu sana, come si legge nel primo salmo.

De gli alberi sterili non per natura.

Cre. li. 12. cap. 12. Teo. lib. 1. & li. 3. causarum.

SOn molti alberi sterili, & uani, ma non di lor natura, anzi piu tosto, o perche non gli basta la uirtù, & la sustantia della terra in che staua a dargli tāto nodrimento, che unitamēte in un'anno dara fuori rami, ma non han uirtù ne portan frutto. Di questo ne è la sperienza, che trasponendosi questi tali in miglior terreni, portano ogni anno piu frutto che prima, perche son sterili ancora che siano in buon terreno. Se son molto alti di corpo, & molto grandi, ancora che sia molta la bontà della terra non puo bastare a dar nodrimento insieme, & disfruttare, è la sperienza di questo che sfrondandosi, & leuandosegli di superfluo i ramicelli uani, vengono a salir, & farsi grandi, & maggiormente i rami, che salliscono molto, a quali con maggior difficultà salisce il notrimento, & la uirtù. Falsissima l'opinione di alcuni che dicono, che gli alberi dell'oliua, sono sterili di lor qualità, & natura, che se fosse cosi in ogni luogo sarebbono & in tutto il suo essere, gli vedemo in una regione esser sterili, et in altre ogni anno produr frutto, & in grande abbondanza. Ma diranno che questo lo faccia la differenza del terreno, adunque non è la natura dell'albero. Ma che dico io? in un medesimo terreno, & in vna medesima possessione alcuni son sterili, & altri fruttiferi, è la cagione la fattura, & la

dispositiõn di essa. I molto grandi, alti, & suariati, son quelli che ad anni portan frutto, ma li nani, & li rotondi ogni anno disfruttano un bene, et l'altro meglio, se non è per colpa del tempo, che gli pioue sopra, quando stanno su'l fiorire ouero gli percuote il vento, che non è cosa che faccia tanto danno a gli alberi quando fioriscono, massimamente alle oliue, & uiti qnando spuntano il fiore, & anco a grani. Tornando al proposito. ogni albero di qualunque sorte si è piu fruttifero essendo nano, & raccolto di corpo, che quello che è alto, & suanito, & anco si maneggia molto, & si coglie di esso il frutto, senza pericolo di colui, che lo coglie, & dell'albero, che non uiene a patire ne a spezzarsegli i rami, ilche è molto dannoso alla uita dell'albero, oltre che l'albero quanto piu e riguardato sempre dà piu frutto, & migliore. Son da esser molto ripresi coloro che uanno a coglier l'oliua, che senza un respetto al mondo si attaccano a i rami de quali son piu quelli che cadono in terra, che non son l'oliue, che son colte. Questi tali nõ posso dir io se non che sieno nemici della lor roba. Ma tornando al proposito, dico, che quello albero si conoscerà esser sterile, che essendo in tal terreno, che secondo la sua natura, & qualita gli conuenga, & essendo ben lauorato ben netto, & ben trattato nõ porta il frutto se non ad anni. Hora vengo a dire tutto quel che se gli ha da leuare, & come, & quando.

Plin. li. 16 cap. 18. li. 13. c. 28. li. 18. c. 32. Theo. li. 2. cap. 3. hist. lib. 3. causarum. Varr. li. 1. cap. 27. Col. lib. 9. cap. 4. Cresc. li. 2. cap. 4. lib. 5. ca. 1.

Quãto al primo, qualunche albero è meglio potarlo nello sminuir della Luna, non perche lagrimino gli alberi, come, le uiti, ma percioche han ritirato gran parte della virtù alle radici, così non perdono tanta forza. Se gli ha da leuar uia tutto il secco, il vecchio, rognoso, & torto, perche in questi luoghi si vengono a far di vermi, & di formiche, che anco questi tali difetti non lascian crescere, ne far bene all'albero, non lasciando per quelle parti passar bene il nodrimento per la loro durezza alla parte superiore, ne lascian dar tanto frutto, ne così buono, che gli alberi che son col portargli rinouati, oltre l'esser piu belli son piu fruttiferi, & di assai miglior frutto, piu sano, & piu saporito. Tolganglisi anco via tutti i rami suariati, & vani, & inseriscansi gli spessi, che serrano l'albero, & procurisi di formar l'albero dritto, rotondo, & ristretto, che darà sempre piu frutto, & migliore, oltre che l'albero venerà a occupar manco terreno. Et perciò che ogni albero per la maggior parte sempre produce il suo frutto nel nuouo, lasciglinsi i rami nuoui, et buoni, et tolgaglinsi quelli che son troppo alti. Nel potar de gli alberi nõ va tãta arte ne maestria quãto nel potar delle vigne, perche ogni albero mostra chiaramente qual sia il buon ramo, & quale il cattiuo, & qual fa bene, & qual male, & si puo conformar la grandezza dell'albero con la forza, & la bontà del terreno

reno, che son maggiore ne i buoni terreni, che ne i deboli, & fiachi, & maggiore ne i terreni humidi, & che si adacquano che ne i secchi, & togliendogli & potandogli il troppo. uiuerà piu tempo, renderà miglior frutto, & assai. si ha da potare, per poter ben conoscere il secco, & anco perche è men danno de l'albero, dopo che si è raccolto il frutto di esso, fin tanto che cominci a uoler dar fuori, & se non sarà fatto albora, facciasi poi quando il frutto sarà alquanto cresciuto, & duretto, acciò che non cada, ma ha gran uantaggio la prima potatura che ho detto, subito che se gli è leuato il frutto.

In niun modo si tocchi l'albero quando sta in fiore, perche uiene col esser toccato a riceuer grandissimo dãno, ne allhora se gli tagli cosa alcuna, ne si scaui, & quando se gli taglierà ramo alcuno, habbiasi auuertenza che non faccia gran freddo, ne pioggia, ne uento, ne anco grã Sole, ma che sia tempo dolce gentile, & ben temperato, & quando si potarà empiastrisi la tagliatura con creta mescolata con sterco di uacca, o di capra, & se è ramo sottile che di un solo colpo si possa tagliar bene è che sia potato con vn coltello, ma se è ramo ò uecchio, ò grosso, massimamẽte in tempo di frutto, taglisi con un sottile, & resti il taglio liscio, uguale, & ben rotondo, et alquanto in sbiego, & saldarà piu presto, & coprirà meglio la scorza, & spiani uerso l'alto, acciò che l'acqua non ui si fermi, & lo uenga a marcire. In tutti gli alberi se si consentono figliuoli, & germogli bassi, come si uedon nascere ne i fichi, oliue, & granati, si uenerà a perder la parte di essi alberi alta, percioche non ha uirtù per poter notrire, & mantener l'uno, & l'altro, & chi uorrà che i germogli crescano bene taglili il tronco, & chi uorrà ben conseruare il tronco nel suo essere nettilo bene di simili germogli, perche essendo la uirtù diuisa, & spartita haurà poca forza per tutte due le parti, & esseado vnita, & intiera aiuterà molto bene l'una di esse. Et se l'albero fia uecchio, & si uorrà restaurare, lasciglinsi uno o duo germogli nel miglior luogo, e più basso, parimente se fia cattiuo o sterile acciò che nel nuouo si uenga a farui qualche insito, ma se è buono, & di poca età, il parer mio è che se gli lieui tutto il superfluo, che gli nuoce, a produ frutto, & ancora gli alberi che hanno a questi germogli quando essendo piccioli tardan molto a crescere, & non son tanto fruttiferi ne riescono ben compiti, & di buona taglia.

A gli arborcelli, che si pongono di nuono non si deue leuare ne potar cosa ueruna ne'l primo, ne secondo anno, percioche molte uolte adiuiene gittar da i lati migliori bottoni, che per il fusto principale, & si uien per errore a leuarsegli il meglio, lascisigli far ben la radice; e passato qualche tempo si netti, & gouerni, perche allhora per hauer piu forza, gitterà me

glio i bottoni che lo guideranno,& anco in quelli che han la scorza grossa uerde, & uiue come naranci, lauri,oliue,fichi,alami bianchi,& altri simili, è ben che ne i tre o quattro anni sieno sgarrettati di sotto, dico do po l'essersi traspiantati,& sia il taglio per disotto,che piu cresce in vn'an no cosi sgarretati, & potuti di sotto che in quattro altri. Aduiene mol te uolte che in alcuni alberi,massimamẽte nelle oliue già vecchie nasce al cun germoglio piu verde, liscio,alto,polito,& questi molte uolte, come i figliuoli tralignano, & son vitiosi,nascono per male di suo padre, con sumando quel che hanno,& lasciando il padre pouero,& dopo ne essi son per se medesimi vtili, cosi aduiene molte volte nelle piante, che nascono quei germogli,& tolgan la virtù di tutto l'albero diseccandolo, et essi re stano cosi grandoni,& non son per portar frutto. Hor ponga mente il pa dron dell'albero che se quel germoglio è tal che in esso resti la uirtù, & forza dell'albero, che habbia i rami ben fatti molte cime & buone quali tà,& rami,& l'albero sia o cosi vecchio,o cosi mal fatto che habbia biso gno di esser riparato, lasci il ramo, perche si tagli l'albero,ma se è ramo suanito,& inutile,lungo,& senza bottoni,di mala taglia,senza mostra di hauer a esser buono,massimamẽte ne l'albero che ha bisogno di esser cõ seruato nello stato in che egli è,taglisi il germoglio come nemico di tutto l'albero. Nella maggior parte de gli alberi,se son vecchi o infermi,ta gliati per disotto, gittan di nuouo,& si rinuouano,ne solamente ne i ra mi ma anco morendo le radici uecchie ne nascono dell'altre nuoue, & ri mane l'albero tutto nuouo,che il secco non lascia crescer ben l'albero,con la sua durezza,ne passar il nodrimento al ramo(come dissi di sopra)ma questo rimedio di tagliarlo è molto buono,eccetto se l'albero non fosse in tanto grado uecchio che sia nell'vltimo della sua uita,che già non ha ne ca lore,ne humore,& si secco,& marcito che sia priuo d'ogni uirtù, che a questi tali meglio è suellergli dalle radici,che porre altri in suo luogo.
La maggior parte de gli alberi uecchi gitta al pie germogli, se alcun di essi è buono,è segno che uiue l'albero, & che ha in se uirtu, & albora co me ho detto, si puo tagliar l'albero, lasciandosi il germoglio,ma se i ger mogli che gitterà saran piccioli,uani,& mal fatti, strappisi l'albero to talmente,& considerisi quello dell'Euangelio,che dice,che si tagli, & si gitti nel foco,& lasci il luogo per l'altro buono. Vi sono alberi che per esser molto piani,& molto profondi nelle forcature, quando pioue racco glie l'acqua,& la ritengon quiui,laquale per esser cosi ritenuta uiene a putrefarlo,& bugiare,& euacuar l'albero,però si ha da uedere se il ua cuo è dalla parte di sopra,& aprasi di sopra a sotto fino arriuar al sano, leuandosi tutto il uecchio fino al uiuo,& empiastrisi poi il taglio con cre

ta, et con sterco di capra tutto mescolato, cosi quiui nõ si fermera l'acqua ne si fara piu uoto, anzi serrerà quel che era di uoto, ma se si fa uoto, per che pigli piu sustãza con le radici che nõ puo digerire, diesegli un foro sot to il tronco uicino alle radici, et uada il foro in sbiego fino all'alto, et arri ui al mezzo tronco, & per quel luogo gitterà gran parte de l'humor eccessiuo. Questo è come quãdo si salassa qualche huõ goloso che di satollo mol to si è oppilato, & infermato ne puo digerire. Altri sono che per esser gia molto uecchi, & hauer molto dure le radici non possono attraere sofficiẽte nodrimẽto, et uirtù all'albero, e per questa cagione dã poco frutto, et quel poco suanito, & raro. Questi tali deono esser scauati ben sotto, & fendãsi gli le migliori due o tre radici, et per quella fessura attrauersi vna piccio la pietra che pigli da vna banda all'altra, che per quella fessura attraerà & tirerà a se nodrimento all'albero, & tornisi di nuouo a coprire la fossa di buõ terreno. Per la maggior parte tutti gli alberi o piante che fiorisco no, & broccan fuori del suo tempo naturale, dopò, alla stagione, & tempo debito non fioriscono, o almeno non cosi bene, se non è per vna estrauagãte buona stagione conforme alla pianta, perciò che parte di quello che deue a fare quella pianta al suo tempo naturale lo uiene ad hauer fatto nello estraordinario, & non naturale. Tutti gli alberi che creano gomma nelle lor scorze, ciò fanno perche tirano a se piu nodrimento di quel che possa no diggerire, & lo mandano fuori come sudore, & si congela, onde uiene a criarsi quella gomma che noi uedemo. Questi tali alberi non si han da piantare ne inserire quando la mandono fuori, ma o inanzi o dopò. Quan do gli alberi tirano a se piu humore di quel che posson digerire se non lo gittano, o mandono fuori per gomma, generano, et producono il frutto cat tiuo, & uano, perche tanto fa a gli alberi male quel che è superchio quã to quel che manca. Vi è vn'altro segno di superfluo humore, che dan fuo ri gli alberi molti germogli per la parte dura, et molto cattiui. Il rĩmedio è quel che io dissi del forar le radici, & che sia il foro non men grande di quanto capi il dito grosso, & anco in questo modo molti alberi che produ cono il frutto amaro per carestia di lauorarsi uẽgono a darlo dolce, come le amandole. Se alcuno albero di frutto riesce molto alto di pie tanto che paia esser superfluo, taglisi in quel luogo doue si può considerare che habbia da broccar fuori migliori i germogli, o che gli ha, percioche niuno albero che sia molto alto e buono se non per far legna. Et anco se da i lati manda fuori rami lunghi, & suariati, bisogna che gli sieno tagliati, & si uenga a far rotondo, & darà piu frutto, & migliore, & fia piu bello. Quanto al tempo del suo potar già l'ho detto. Gli alberi che non han da es ser molto alti, è bene che dopo l'esser cresciuti quel che puo parer che gli basti,

basti, leuargli la cima alta così si stēderanno ne i rami, & quei che gli uorranno tener alti, frondinsi, & potinsi dalla cima al basso. per la maggior parte gli alberi che molte uolte si traspiãtano non saliscon molto, perciò che nel gittar le radici hanno assai che fare, come dice Seneca. Qualunque albero che è diuiso in tre forcelle stà meglio, & comparisce piu bello che se piu ne hauesse o meno, perche riesce meglio la sua cima, & copre meglio il suo piede. Per la maggior parte de gli alberi caricano piu di frutto nella uecchiezza, che quando son nuoui, & giouani, si come son le amandole, & i mori, & io pēso che sia come aduiene de i uecchi che si dice che diuentano di nuouo fanciulli, è ben uero che il frutto de gli alberi giouani è poi migliore, piu sano, maggiore, piu saporito, di piu sostanza, & uirtù, & ne gli alberi che han del secco non sono i frutti tali, perciò che il secco impedisce, ne lascia passar la uirtu al frutto, così nel tempo che ha piu bisogno del humore, mancandogli rimane suanito, & languido, & da se istesso si cade, & anco l'albero non puo far bene, & però è bene che ogni albero si fendi su il nuouo. Molte uolte adiuene che si ingrossa la scorza nell'albero, & indurisce in modo che non lascia ingrassare il tronco, & questo si uede molto apertamente, perche se si fendano da alto a basso senza toccar il legno del tronco ma la sola scorza, subito si aprono per il taglio, & fanno grande apertura. Questo appare molto manifestamente ne gli alami bianchi, noci, fichi, oliue, naranci & ogni albero, che habbia la scorza grossa, & rugosa, & il medesimo si uede nel corgniale. Si ha da fender la scorza allungo da alto a basso, che se si fendesse, e tagliasse al trauerso, nocerebbe senza profittar cosa alcuna, & bisogna che sia poco il taglio, percioche in quel modo che gioua il poco, nuoce anco il troppo. Sempre in qualunque albero che si habbia a portar, si ha da por mente che i rami che si han da tagliare, sien tagliati uicino al tronco donde quel ramo nasce, acciò la scorza che cresce copra piu presto il taglio, il che è meglio che lasciare alquanto del ramo che si taglia, per molti rispetti che io non mi curo di dir al presente poi che son facili da sapere. Ogni albero ilquale sia leuata la scorza perisce, perche con essa si cuopre, & diffende come gli animali con la pelle, e per poco che se gli lieui resta l'albero per quella parte scoperto a i freddi, & al Sole, & salda tardi, onde si uiene a far rognoso, & formicoso, & muore a fatto scorzandosi tutto allo intorno.

Teo. lib. 2. hist. de causis. Plin. li. 6.

Quantunche in altro luogo si sia detto piu al proposito, non si potrà hora dir che sia fuor di proposito, quel che doue sia che si dica gioua. E che colui che fa alcuna esperienza (masimamente non l'hauendo non far mai) o in piantare o nello insitare, dice che la debba far piu che in uno

perciò

perciò che ancora nel piu sicuro, molte uolte si guasta, & perde la pianta, quanto piu in quello nel che la pianta è molto delicata o molto ferita. sane si guastano quanto piu si tormẽtano, & molte uolte non piglian quelle di che si danno regole, & precetti, & si pensa poi l'huomo che ciò proceda dalle regole, & precetti, & è, o perche non lo sanno intendere o perche ancora che l'intendan nõ lo san mettere in opera, & chi in molte fa la esperienza ancora che in alcune erri, affronterà in altre, & così in questo come negli altri essercitij, errando, si uenerà a far maestro. Tutti gli alberi crescono in rami nella Primauera, & principio di State, et perciò albora bisogna di inacquarli, et darli humidità acciò che con essa crescano massimamente i giouanetti tutti gli alberi che son uicini, & congionti all'acqua, o quei che non posson uiuer se non cõ l'humido son di corta uita piu assai che quei che stanno in luogo asciutto secondo che dice Theofrasto, & Plinio. a me non par così, perche prima hauemo in contrario la sacra scrittura, oltre che ancora che dia molto frutto, l'humidità, & la grassezza gli lo danno, anzi si haurebbe da dire che qualunque albero cauato non sotto darà piu frutte, & fia piu sano, & almeno fa grande utile che sia scauato tutto l'Inuerno se non son alberi molto delicati, come i naranci, & suoi simili, a quali il freddo è molto inimico, o alberi che habbino abbondanza d'acque la State, che ancora che a questi gli sia utile, non gli è però tãto necessario come a quei che non si in acquano, ma guardisi che al tempo che gelano nõ resti acqua nelle caue fatte che saria cagione di far che l'albero si secchi per il gelo, & però è bene de coprirgli in modo che stiano sicuri dal gielo, & possan beuer l'acqua co'l coprirsi con terra alla leggiera al pie dell'albero. Il uãgar dice Plinio esser meglio nel crescer della Luna che nello sminuire, & quando si coprirà la terra coprasi con la terra, che è riposata, & fresca, & che era lontana dall'albero, et se l'albero fosse infermo scauisi ben sotto, & gittiuisi dell'altra terra nuoua uergine o riposata di altra sorte, & qualità diuersa da quella che ui era. Et in questo si han da gouernare secondo le regole date nel capitolo di scauare, & uangar le uigne, che il medesimo modo si deue tenere con gli alberi.

cap. 55. li. 17. cap. 2. li. 18 cap. 32.
Cres. lib. 2. cap. 14. li. 11. ca. 44. Pallad. in Hebrer.

Similmente si dè por mente che molti alberi, & piante ancora che secõdo l'esser, & postura loro sien ben posti, & piglino, per esser male custoditi, & mal trattati si seccano, & si perdono, & perciò mirisi bene ogni albero secondo che è posto, & è trattato, & guardisi, & gouernisi bene, perciò che molte uolte ancora che non sien ben piantati ne a buona stagione, per esser ben trattati si fan buoni, & uiuono, & la medesima ragione, & regola è del contrario. Per la maggior parte de gli alberi, &

delle

delle uigne non è cosi utile l'Inuerno caldo come il freddoso, & pioueggioso che faccia geli, & tramontane, che con l'acqua prendon forza, & con i geli ritiran la uirtù di dentro, & piglian molto uigore, che se l'Jnuerno è secco, & caldo, si aprono, suegliano, & fan gittar fuori o molto piu presto del douere, o molto fuori del suo tempo. Et vn picciol gelo che sopra uenga gli abbrucia, & distrugge, & non solamente toglie il frutto, ma anco il nuouo ramo, & rampollo, & per non hauere hauuto sofficientemente acqua l'Jnuerno non han virtù ne forza per la State, et gli si cadono i frutti, massimamente quei che maturano nella State, & Autunno, et portan i frutti rari, pochi, & insipidi, & per questa cagione per gli alberi son migliori gli Inuerni freddi, & piouosi, eccetto quei che di sua natura aborriscono il freddo, che quello che disse Virgilio, Humida solstitia, & hiemes optate serenas, Agricolæ, che vuol dire che il lauoratore debba disiderare, et pregar Dio per l'Jnuerno sereno, & asciutto, et per l'Jnuerno piouoso, lo disse per il frumento, et non per gli alberi. Et per quel che ho detto gli è piu sano quando l'Inuerno pioue, & han la Tramontana che è vento freddoso, che quando è con vento caldo, perciò che il freddo restringe, & fa prender forza, & il caldo apre. Et ancora che nell'altre cose gioui in questo dãneggia et nuoce il tal tempo, perche ogni albero l'Inuerno ritira la uirtù alle radici, & la Primauera poi le sparge per i rami. Et perciò se alcuno uolesse inserire nell'Inuerno sia o nelle radici o sotto terra, & nella Primauera sia sopra la terra, ancora che in qualunque tẽpo ha sempre vantaggio l'insito sotto terra. Dice Crescentio che ogni albero produrrà sempre il frutto piu saporito, & meglior se si fende il ramo per il mezzo, & si torna a congiongere, & colligar bene insieme che sian le parti partite tanto ligate, & strette come se fosse insitato ma questo ha da farsi essendo l'albero giouinetto, & nouello o insito in ramo nuouo et fin del principio di Febraio fino a mezzo Marzo, perche albora saldera meglio. Hanno alcune infermità gli alberi piu di quelle che ho detto di sopra, & molte uolte son di fuori, & molte uolte nascono in essi istessi, quando infermano o per humor eccessiuo (sopra che già dissi il rimedio) o per siccità, & quando è per formiche che ui si creano, & vengan di fuori a mãgiare le cime tenere de gli alberi teneri, & piccioli, non ui è rimedio alcuno altro, se non che l'alborcello è nuouo si faccia vna ghirlanda di creta che cinga tutto il piè uota, & aperta di sopra, & piena di acqua, & pongasi al pie dell'albero, cosi non ui potranno arriuare. Altri pongono all'intorno dell'albero vn cerchio di calce uiua che nõ tocchi ne arriui all'albero ouero di cenere, cosi non potranno entrare. altri fanno un bitume o uischio con che si piglian gli uccelli, e cõ esso impiastrano molto bene una cor

da

da groſſa, & la ligano al tronco dell'albero coſi non ſaliranno in alto, parimente dice Creſcentio, che è ben di bagnar bene vna corda groſſa di lana in olio, & legarla nel modo che ſi è detto al tronco, ne ui ſalirãno, ma ſi auuerta che l'olio nõ uada alle radici, perche, ſe ui arriuaſſe, ſi ha da ſapere che è vno ueleno per tutte le piante, & perciò io non reputo che ſia rimedio buono. Se il nido di eſſe è in terra è ben di buttar nella bocca di eſſo Solfo, & Origano peſto, & per miglior rimedio reputo, quando il nido o coua di eſſe ſia ſeparato dall'albero gittarui acqua bollita che le abbruci, & ſe hanno il nido nel uacuo dell'albero bugiato quello ſi può tagliare, & abbruſciare. Queſto è il miglior rimedio, ma ſe non ſi può tagliare è bene di dar vn colpo all'albero, et uſciran tutte, coſi ſi potrãno ammazzare, & perciò che ſempre dentro di quel uacuo reſta vuoue che fanno, è ſimilmente bene di prender ſugo di porcellane con altre tanto di aceto, & gittiſigli dentro con vn cannello per quei bugi, & periran tutte, oltre molti rimedij che ſi ſon detti, & che ſi potrian dire, che per eſſer notorij ſi taccionoo, è da procurare per ogni modo con qualch'vno di eſſi iſtirparle, che ſono eſtremamẽte dãnoſe a gli alberi, & auuertaſi che queſti tali rimedij ſi han da far nell'Inuerno prima che comincino a ſpargerſi per gli alberi, ilche ſogliono elle fare nella Primauera. Quelle che naſcono in terra ſon conſumate molto con il lauorarla, & ararla. Vi ſono d'altri animalucci coſi fatti (che molti chiamano tagliacozza, et altri ruche) che rodon molto le cime tenere de gli alberi quando ſon tenerelli, maſſimamẽte quelle de i cedri, contra lequali biſogna anco di oprar i rimedij per eſtinguerle. Si genera queſto animale in tempo che è humido, & caldo, & piu in ualle, et in piani, che in colli, & luoghi alti, & uentoſi, hora ammazzinſi, perche ſon fuogo del gli alberi che ogni coſa abbruſciano. Vi naſce anco vna tela di aragni che ſi inuiluppa fra le frondi, danneggia gli alberi, & i frutti in gran maniera, ſi deuon leuar uia come le rughe. Contra altre infermità, uedaſi quel che io diſſi delle infermità delle uigne. Naſce parimente grã male, & gran danno a gli alberi per cagion della neue, & anco per rimediarui ſi ha da ueder in queſto che ſi è detto del nocumento che fa alle uigne, & quello ſi faccia, ma il meglio è di sbatter la uite, perche cada la nieue a terra. è anco grande utilità di gittare al pie dell'albero infermo (& ancora che ſia ſano) orina molto marcita meſchiata cõ altra tãta acqua, che con eſſa gli alberi ſi rifreſcano, piglian forza, & dan maggior frutto, & migliore. Queſto ſi faccia di Gennaio, & Febraio, & fino per mezzo Marzo, & è ſingolarmente buon rimedio per pomi, pere, et ſimili frutti. Molte uolte per ſopra abbondanza di humore creano gli alberi alcuni uermi nel tronco, che ſubito ſe ne auuedono gli ſperti, et alzata la

ſcorza

ſcorza dell'albero alquanto pigliano vn chiodo di rame,& con eſſo gli uc cidono ſe non gli poſſono cauar fuori. L'hedera è generalmente dannoſa molto a gli alberi,ma particolarmente è a gli alberi di frutti, perciochè non gli laſcia creſcere ne ingroſſare,anzi gli ſtringe, & ſoffoca. Ogni pianta che ſino da picciola,o dopo che è piantata ſi adacqua, togliẽdoſele quello con che è coſi alleuataſi,& creſciuta,o periſce,o deteriora, & peg giora molto. Et molte ue ne ſono che ſon peſte, & piantate in luoghi coſi ſecchi,& tanto caldi,che ſe quando ſon picciole non ſono aitate con qual che poca d'acqua,ſe ſe gli toglie,fin tanto che non habbia almeno dui o tre anni, & che habbin fondate buone radici,è coſa certa che o ſi ſeccheran no,oueramente ſi alleuaranno con frutti molto rari, & ſuaniti. Vi è re gola,ſe ſi irrigano gli alberi quando ſon piccioli,che ſe poi ſe gli lieua non gli farà tanto danno, & è che o quando ſi piantano ſiã piccioli, o ſien grã di ſi habbia da fare vn condotto di terra, & metterlo nel foſſo che uada preſſo le radici, & reſti vn capo di eſſo di fuori, & per quiui ſi potranno irrigare. Altri ſono che in cambio di cotto ui mettono vn corno ſpun tato,& altri uſano altri artificij,che tutti tẽdono ad vno, ma niuno è me glio di queſti dui,che ſon detti. Altri poi,perche ſon lontani dall'acqua, & non uogliono pigliarſi tanta fatica (ben che per la maggior parte chi non fatica non gode)quando piantan qualche albero mettõ ſotterra uici no al piede vna arocca o uaſo pieno d'acqua,acciò che nella State manten ga ben freſca quella parte,ma biſogna che queſto uaſo ſia nuouo acciò che ſudi. Coloro che ui mettono o condotti da terra, o cane, conuiene che gli cuopra ben con qualche coſa,acciò che ne Sole,ne uento, ne freddo troppo ſcenda al baſſo alle radici,perche gli farebbe gran danno. Ma coloro che non uſan niuno di queſti arteficij da inacquare aſpettino la notte, & che gia ſia ſotto il Sole, et habbia fatta vna foſſa cauata a torno all'albero,et gli gittin dell'acqua la notte,& la mattina lo tornino a ſerrare,& quan do lo irrigano,et ſatienlo d'acqua,perche dalla poca ricene piu danno l'al bero coſi inacquato che non hauerne hauuto goccia, che con la poca ſi uie ne a riſcaldar ſe non è in luogo,che di continouo ſi adacqui,che per queſti tali non damo noi niuna di queſte regole, che del modo, & del tempo del lo irrigare parlerò piu a baſſo,piacendo à Dio,quando arriuaremo alle ortaglie. Ma è da notare,che ogni albero che ſi adacqua non dà il frutto coſi ſaporoſo ne di tanto odore,come dan quei che nõ ſono irrigati, & la ſiccità,& l'albero che ſi adacqua produce miglior ramo,& quel del ſecco il frutto,ſe non pecca per lo eſtremo,dico per molta humidità o eceſſiua ſiccità. Molte uolte ſi ſchiantano gli alberi,o alcuni rami di eſſi con i ſuoi frutti,o per uenti,o per eſſer molto caricati di frutti, ma i frutti di

questi tali, ancora che paiono maturi, son nondimeno senza sapore, & senza gratia, che non hauendo quel ramo hauuta intiera sustantia ne uirtù, non la pote men dare al frutto.

Tempi & modo da insitar gli alberi. Cap. 8.

Questa arte, & esercitio dell'inserire è un'opera tanto singolare, & necessaria quanto è sottile & piaceuole. Et in tutta la agricoltura non è al parer mio essercitio nel qual ciascun nobile huomo, & d'ogni sorte possa ricrearsi, & empiegar il suo tempo (per non hauer da star otioso) perche con questa gli alberi saluatici si uengono a far domestici, gli sterili fruttiferi, i buoni molto migliori, & questo lo causa il trouarsi ogni dì nuoua sorte di frutti, che non si hebbe dalla antiquità, ne furon creati nel principio del mondo, in tanto che quasi pochi manco alberi son i ritrouati che i naturali, dico de i fruttiferi, che si come di duo sorti o spe cie di animali se ingenerā un'altra terza molto differente da i padri, come son uerbi gratia le mule così parimenti gli alberi si possono insitar negli altri che facciano il medesimo, & questo auuien di continouo ne gli alberi che son molto dissimili, e si insitano. Maggiormente passando l'uno per l'altro, & in questo modo si fanno le mele cottogni passando in mela cottogne, & si insitano in amandole dolci, o in auellane ogni altro albero che habbia osso, & il di fuora sarà qual'era innanzi, o persico, o pruna, o bericocolo, & simili, & la semenza minuta sarà amandola, o auellana, e questa è la piu singolar maniera di insitar doue in un frutto son duo frutti. è cosa marauigliosa l'inserire, che par che cō esso ci uogliamo uguagliare, & contender con la natura, & che la uogliamo uincere molte uolte. che quel che ella fa di male con l'inserire si emenda, & il bene migliora, & è tanta la mutatione che fa nell'insito, che fa che la punta di un'albero inserta nel medesimo faccia migliorar molto il frutto, si come dice Plinio della castagna, che egli chiama Coreliano, perche la insitò uno chiamato Corelio. Et quanto piu si insita piu uien migliorando il frutto. Et dice Crescentio, che il tale albero porterà il frutto molto differente da quello che soleua produr prima, non pur nel miglioramento del sapore, & della grandezza, ma anco della fattura. Et egli dice, che di qui uennero tante differentie quante sono in ciascuna sorte di frutti, & quanto piu basso sia l'insito maggior sarà la mutatione. & alteratione, & sia sotterra molto maggiore, migliore, e piu durabile. Far poi di frutti che uengono a buon' hora, tardi, & di tardi, presti, è già molto notorio a tutti, che ciascuno insito dà il frutto al tempo che lo produceua il frutto, nelquale sta insitato,

Cic. de Senect. Pallad. ne gli insiti. Pa. Heb. cap. 17. Cresc. li. 2. cap. 13. ca. 13. li. 7. cap. 8. Plin. li. 17. cap. 18. & cap. 24. lib. 28. cap. 34. li. 8. cap. 8. Col. lib. 3. cap. 26. Cresc. lib. 2. c. 6. & 7.

o è poca la distantia di innanzi o dopo, pur che non sieno i tempi molto estremati, alcuni molto presti nella Primauera, altri tardi dell'Autunno & de l'Inuerno, ma che sia la distantia ragioneuole, & giusta, che non sia troppa ne poca.

Piu sottilità, & ammiratione da quel modo di insitare, che ogni frutto che ha osso inserto in vn'albero, non l'habbia dapoi, perche si come insegnano Palladio & Pietro Crescentio de i persichi, essendo quel certo, cosi si farà nelle uiti, e ne gli altri alberi, come si dirà di sotto. Di tutte le sorti da insitare è il piu sicuro, prende meglio, cresce piu presto, uiue piu tempo, produce piu frutto sendo di simili, come di pere in tutte le sorti di pere, & di mela in tutte le sorti di mele, pera, & peraccio, di persichi i amãdole, & bericocoli, benche ogni albero di picciola semenza, & minuta, pigli bene in ciascuno albero che produca detta semenza minuta senza osso nel suo frutto, come pere in melacottogne, & in mela, & per il contrario, & quel frutto che ha l'osso piglia bene in quello che ha l'osso, come il persico in amandole, la pruna in amandola, & il persico in pruna, cosi discorrendo di tutti gli altri, ma è da notare che non hauendosi da insitar albero di gran corpo in albero di corpo picciolo, se non fosse però sotto terra (come si dirà più inanzi) cosi parimente non si ha da insitar albero di lunga uita in un'altro albero che sia di corta uita, ma per il contrario, acciò sempre il fondamento sia fermo. Dice Colum. che ogni albero la cui scorza è grossa, rugosa, come quelli che hanno da esser per insitar di escudetto è cannello, piglian l'uno in altro, ancora che sien di contraria natura, & anco quei che dan fuori in un tempo sia di escudetto o nò.

Ma prima che io parli del modo dello insitare, è necessario di dire de i tempi conuenienti a questo essercitio, & per piu attraergli, che si affettionino, uedasi che cosa è alterar frutti, mutar tempi, moltiplicar specie, & che un medesimo tronco si marauigli se medesimo, uedendo ne i suoi rami diuerse sorti di frutti contra a la natura delle sue radici, et che un'albero porti tante sorte diuerse de frutti quanti rami ha. Parimente ogni frutto inserto ha miglior sapore, & odore, & se ha oso si spicca meglio dalla polpa, & l'oso o semenza minuta è migliore. Quanto a primi, l'insitare per eser migliore ha da eser nel crescer della Luna, e coloro che insitano nel principio del crescer fan che pigli meglio, e quei che nel fin del crescere, dico nell'vltimo quarto (pur che non sia nel plenilunio) fan che producan piu presto il frutto, & anco il medesimo anno, & è bene di insitar nel la Primauera quando gli alberi cominciano a dar fuori bottoni, e prima che apran gli occhi, & allora è il piu certo, & il migliore, & percio che in quel tempo gli alberi sudano, & piegano che l'insitar la State non è cosi

ſicuro ne coſi buono, & il pigliare albora ne gli inſiti è indouinamento, & del tale non ſi deue dar regola, eccetto ne gli inſiti di ſcudetto, & cannello, et quei che ſi fan nella ſcorza, che ſi come dice Columella quello è il ſuo proprio tẽpo come ſi dirà piu oltre. ſimilmente non ſi deue inſitar nel fin dell' Autunno che è poco innanzi l'Inuerno, percio che in quel tẽpo pochi inſiti pigliano, et ancor a che piglino freddi dell' Inuerno che ſoprauengono gli deſtruggono, & anco lo fan perdere, & ſe nella State uogliono inſitare ſia in terreni freddi, & freſchi, doue faccia il tempo alquanto ſimile alla Primauera, & l'inſitare dell' Autunno o per l'Inuerno inſitiſi in luoghi caldi, aprici, & eſpoſti al Sole, & uenti calidi; & perciò che come diſſi di ſopra ogni albero ritira la uirtù alle radici, & nella Primauera l'eſtende per il tronco, & per i rami, colui che vuole inſitar nell'Inuerno, inſiti nelle radici, o ſotto terra o in luogo doue poſſa ben giunger la terra, perche gli ſcalderà molto, & diffenderà dal freddo, uenti, & geli, & nella Primauera ſia ne i rami, & nel tronco, ancora che ſecondo la ragione in ogni tempo è migliore l'inſito quanto piu ſotto ſarà, & meglio è inſitar ſopra tardi che la mattina, et che quando inſitano nõ ſia freddo, ghiacio, ne uento, eccetto però uento caldo; e queſto non ſia anco troppo. con uento marino, & Tramontane è mal di inſitare, & parimente nõ faccia molto gran Sole, & ſe faceſſe gran Sole cuoprasi l'Insito cõ rami o altre coſe che gli faccia ombra, ne anco pioua; percio che l'acqua è capital nemico de gli insiti. Ma per insitare ha eſſere vn tẽpo dolce piaceuole tẽperato, & tẽperatamente caldo, et in queſto eſſercitio biſogna che si habbia grande eſperienza, accio sia ben fatto, & che si affronti, et uedasi che l'albero o trõco nel quale si ha da far l'insito sia nuouo, freſco, et che habbia buona ſtagione. perche in queſti tali, oltre il pigliare gli insiti si fanno molto meſurati, et fruttiferi. Et percioche ui ſono molte maniere di insitare, dirò prima di quella che porta puca, et quali han da eſſer le puche. prima ha da eſſer d'albero molto singolare, molto fruttifero, di molto buon frutto, & molto continouo, nuouo, o di rami nuoui dalla parte di Oriẽte doue naſce il Sole nel meſe di Giugno, et prima che ſi togli la puca facciaſegli vn ſegnale con vn poco di terra roſſa, & aceto, o con qualchel altra coſa pur che la pu ca non riceua danno alcuno, et ſi põga uerſo quea uento nel quale ſtaua nell' albero. taglisi quattro o cinque dita piu lungi. di quel che ha da eſſer, accio che nel tempo dell' insitarle siẽ freſchi tagli si la puca alquanto groſſa, ſuſtantioſa, non reſti nello insito molto lunga, habbia molti occhi groſſi, & ſpeſſi, habbia due o tre forcelle, non sia rognoſa ne diſeccata, ne torta, ne nodoſa, & ſe si ha da metter in albero o ramo giouane, & nuouo, nõ sia di piu d'vn' anno, et ſe si ha a inſerir in al

bero o ramo uecchio o duro uada messa nel uecchio dell'altro anno, acciò concerti meglio l'vno con l'altro, ma gran uantaggio han le puche giouenette, & il tempo fresco, & se non ui è ramo nuouo pongasi l'albero, acciò dia fuori nuoui germogli, & l'anno seguente faccian sigli insiti in quei nuoui germogli, & douendosi portar le puche lontano si poßono portare con i tagli messi in vna rapa großa o in creta, o in vn panno bagnato in modo che sien fresche, & senza lesione, cosi si conserueranno molti giorni mantenendosi assai uerdi. Et perche dicono questi dottori che debba la puca esser conforme all'albero nell'età, a me non par ben detto, & dico il parer mio parlandone per esperienza, che debba procurarsi che sempre sia la puca nuoua di non piu d'vn'anno (& questo dico io per gli alberi, non per le uiti) perche queste sono piu certe per far pigliare, & poche se ne perdono, & quelle che uan poste su il uecchio non pigliano sempre, ne riescano buone ancora che piglino; et per apparecchiare puche nuoue, procurisi sempre di hauer ramo nuouo. Et molte uolte aduiene di uoler l'huomo insitar alcune puche di buon'hora in alberi tardi, et accio uēgano in vn tempo che elle non habbin dato fuori eccessiuamēte, prima che l'albero nel quale si ha da insitare, taglisi nel sminuire del giorno, & della Luna, perche si conserua piu, & sia quādo appaian segnali di uoler ingrossar i bottoni, o che han gittato poco, et sotterisi in luogo che sia uicino all'acqua corrente, o in luogo humido, pur che non entri in essa l'humore et nel tempo che l'albero nel qual si ha da insitare da fuori, seran cosi fresche come se alhora fossero state tagliate, et cosi si uiene a conseruar aßai meglio che messe in creta o in rapa o in panno bagnato. Et e da sapere che assai meglio si concertano, & congiungono puche colte per tempo, & albero tardio, che pe'l contrario, non dico per tempo in maturare il frutto, ma in fiorire, & dar fuori; ma perche pare che la puca colta per tempo habbia da aspettar l'albero tardio, si ha da conseruar nel modo che io ho detto, che non conseruandosi, per piu sicuro tengo io puca tardia insitata in albero per tempo, percio che l'albero continuamente cresce, il che non fa la puca, & douendo eßer la puca molto ben scelta, & capata, cosi deue eßer il tronco potendo essere, perche quanto fia migliore il tronco doue si insita, migliore riuscirà l'insito, & il frutto, & per questa cagione è meglio insitar in alberi domestici che saluatichi, & meglio in fruttiferi che in sterili, che quanto è meglio il fondamento, meglio riesce lo edificio, che sopra di esso si fonda. Et percio che molte uolte coloro che inferiscono per non lo saper fare, errano, & per non gli succedere in buoni tempi che gli sarebbon bisognato, si uengono a perdere gli insiti, perciò non si deue lasciare di prouare, che errando si impara, & si affronta, & massimamen

te in questo esercitio di insitare, et deon prima mostrarsi, & impararsi in alberi saluatici, & di poco prezzo, ancora che sien cosi grandi che non si possan trasporre, perciò che si imparará in quel modo che se insegna la scrima accio che addestrandosi nell'arme si uenga a far similmente destro nel combattere, oltre che quiui insitando, & restando lo insito in quel luo go alpestro, ne uerrà a far bene a pastori che ui conuersano, & uiandan ti che ui passano. Et essendosi essercitato, & imparato ne i saluatici, puo poi l'huomo andar sicuramēte a insitare nel suo giardino in alberi di pre gio, & sempre presuppongano che la natura aiuta molto a coloro che ri mettono a far le esperiētie in cose nuoue, & molto gioua per trarre a fine vna cosa la esperienza che gli riesca.

Vno de i modi dell'insitare è chiamato da molti coronetta, & questo non si puo fare se non in alberi che habbiano la scorza grossa, rugosa, & brozzolosa si come è il fico, oliua, il narancio, la noce, l'alamo bianco, il pero, il pomo, l'auellana, & simili, che quei che hāno o sottile o liscia la scorza, non si possono insitare ne di coronetta, ne di cannello, ne di escudet to. L'insitar di coronetta si fa in questo modo (si dice Coronetta perche si fa nella corona de li alberi) taglisi l'albero molto sottilmente con vna picciola sega, o con altro instrumento, & ferramento tagliente in tal mo do che ne si uenga a fendere o spaccar l'albero, ne la scorza riceua danno, & questo ha da esser per quel luogo doue il ramo o tronco sia sano, nuouo, uerde, fresco non tarmato, & senza nodo, ne torto; & dopo spiannisi, & facciasi liscio il taglio con un cortello in modo che restin uguale la scorza & il legno, & sia alquanto il taglio accostato uerso quella parte doue si ha da metter la puca, & acciochè ne la scorza ne il legno, non si habbia da spaccare o fendere, leghisi ben prima con vna correggia larga, et forte; & habbiasi in ordine vna zeppa sottile, & aguzza con la quale si appar ti la scorza dal tronco, & saria buona di osso. Et dice Vincentio, & Pal ladio che sarebbe meglio di osso di Leone che di altro animale, io nō so per che, eccetto se non per eser piu forte, & mettasi sottilmente fra il tronco, & la scorza, profonda, & sotto quanto sarebbon duo dita, usandosi mol ta destrezza perche non si rompa la scorza, poi si pigli la puca aguzzata tanto quanto ha da entrare, & sia da ambe le parti aguzza, & dall'altre due sana con la sua scorza che uada piana, & mettasi dolcemente, & sen za zepparla, per doue staua la zeppa, accio non arrughi, & scortichi la scorza della puca. Altri sono che non l'assottigliano da tutte due le par ti ma solo per quella parte che tocca il tronco, & per quella parte che toc ca la scorza, radono la scorza delle puche alquanto, perche incorpori me glio. Non radono piu di qu anto ha da entrar dentro, & per insitar in

Ca. ca.40. Col. lib. 3. cap. 26. Pal. lib. 1. cap. 6. Heb. c. 17. Plin. li. 17. cap. 14.

questo modo non ha da esser messa la puca dentro il uecchio, ne importa molto che si rada la puca, ma io reputo che sia meglio che si, et che essendo entrata tanto quanto è stata assottigliata, & alquãto piu, si ha da empiastrare di sopra con creta, & porui il suo panno, & le sue legature sopra per rispetto dell'acqua, Sole, & uento, & se fia sotterra è assai meglio, & se gli deue metter ben appresso la terra smossa, & minuta, & se il trõco sia si grosso che possa portar piu di una puca, ponganuesene piu con patto che non sia meno di quattro dita di distantia da l'vna all'altra. Et puo esser ciascuna puca della sua medesima sorte, perche sia in un tronco differente sorte di frutti. Questa è una maniera molto gentile da insitare, ma non si puo fare se non quando l'albero suda, perche alhora si apparta molto bene la scorza dall'albero, & quel sudar aiuta a pigliare, & a saldare & ciò si fa bene se si fa sotto terre molte fredde di Marzo, & di parte d'Aprile, & nelle terre molto calde di Febraio, & di Marzo, & sempre inanzi che le puche gittin fuori, però colui che uuole insitar ponga ben mente alla qualità della terra, & de i siti, & de i tempi, che nelle terre o tempi freddi ha da esser piu tardo, se è nella Primauera che nelle terre, o tempi caldi, perche non è certo che il caldo sia piu per tempo che il freddo perciò che il caldo apre, & sueglia, & prouoca, il freddo serra, stringe, & addormenta. Et per questa cagione non è bene di inserire innãzi che arriui l'Inuerno se non in siti, & terre calde, mà in luoghi freddi o in alberi che di lor natura sien freddi, o che si soglian brusciare, o in luoghi humidi giamai si pianti ne insiti l'Inuerno, et se sarà, sia a buon'hora perche habbia pigliato innanzi che il rigor del freddo arriui, & coprasi bene l'insito, & questo si osserui in tutte le sorti di insitare, & di piantare. Et questo modo di insitare, & quella del cannello, & scudetto son molto buone per quegli alberi che hanno il legno diseccato, & che da se istessi si spaccano, & diuentano uoti, come son le oliue, & i fichi, et le noci, & questo si intende hauendo la scorza qual dissi di sopra, che douea hauere.

Vi è anco vn'altro modo di insitare chiamato canello, & questo è per gli alberi che hã la scorza come quei che si insitano di scudetto o coronetta, & parimente ha da esser in tempo che suda l'albero, et si separi da esso la scorza, che è quasi sul mezo mese di Giugno, o di San Giouãni, et nelle terre che son molto calde alquanto prima, & sia in queste modo. Taglisi la puca che habbia due o tre bottoni o occchi. accortesegli la cima, et molto sottilmẽte se gli ritorcia la scorza di tal maniera che senza lesione si caui dal corpo in quel modo che si scalza vna calza o borzachino dalla gãba & se il cannello non si apparta ben dal legno mettasi fra la scorza, & il legno vna canna molto sottile, & tritisi all'intorno sottilmente, & se gli piace

piace habbiano apparechiata una scudella d'acqua che non sia molto fredda ma alquanto tocca dal Sole, e quiui gittisi quella scorza fin tanto che si lieui altra tanta scorza a un ramucello cosi grosso come essa nell'albero & sia di una medesima grossezza perche uenga giusto, & uguale, & mettasi senza fatica o zepparla per forza, & pongasegli della creta di sopra che gli occhi non restino scoperti, & è bene di cibar prima il cannello o scudetto per la parte di dentro, se è di fico con latte di fichi, acciò che si inceri, & stringa meglio, & se è di altro albero con un poco d'acqua nella quale sia stato a molle quella gomma che gli Speciari chiamano gomma adraganti, & al metter del cannello è bene che si tiri la scorza della puca nellaquale si inserisce, & tanto che arriui fino al basso, come chi scortica il ramo, & tanto se ne scortichi fin che il cannello che si mette resti giusto & in questo modo non sia bisogno di serrare il canestrello cō gomma. Questo modo di insitare per esser molto buono è quando gli alberi sudan molto & appartan ben la scorza dal tronco, il che si fa ben per il mese d'Aprile, Maggio, & Giugno, secondo la qualità di ciascun terreno, & deue farsi prima che si apran i bottoni, & sudi l'albero.

Cresc. li. 9. cap. 17. Col. lib. 3. cap. 31. Pallad. in Febraio & Giugno. Ca. ca 40. Plin. li. 17. cap. 10.

Vi è un'altro modo di insitare chiamato scudetto, e questo non puo farsi se non in alberi che sien della qualità che io dissi che hauean da esser per l'insito di coronetta o di cannello, che habbian la scorza grande & sugosa, e bruzzolosa. Questa maniera di insitare si fa in duo modi, dico quāto all'acconciare l'occhio che pare che uoglia spuntar fuori, & cauarle cō alquanto di scorza all'intorno, & nell'albero doue si ha da far l'insito si ha da capare un ramo uerde di buona taglia, & sustantioso, & in esso taglisi altretanta scorza in modo che aggiusti, & questo è migliore doue appunta un'altro occhio nel ramo, che ancora che si possa fare in qualunche parte del ramo, è nondimeno meglio doue appunta bottone per sotto il ramo, percioche quiui si raduna piu sostantia che lo fa pigliare, & perche il rametto che si ha da insitare non si conserua tanto quanto le puche massimamente douendo tirare dall'altro capo alquanto lontano, & non tutte le uolte si cauan giuste tanto che uguaglino con il luogo doue si hā da porre. E bene che porti seco il ramo di donde si han da cauare, & non uedendone vna se ne potrà cauar altre, & in questo modo staran fresche, quando si uorrāno insitare, & alcuni acciò che si vniscan meglio gli mettono vna gocciola di mele. Il che io non reputo che sia bene, imperoche il mele è caldo, & corrosiuo, & fa alquanto danno col caldo che ha in se. E se niuna cosa ui si douesse porre io stimarei esser piu al proposito quella gomma Adraganti che io dissi di sopra, con conditione che sia tanto poca quanto niente. L'altro modo di por rametti è assai migliore, piu certo, & anco

piu saldo, che è aprir la scorza con un taglio a trauerso che tagli tutta la scorza, & non piu, & dal mezzo di quel taglio fargli un'altro che scenda al basso, & appartare un poco le due gionture basse, & per quiui metter i rametti con i loro pezzi di scorza tagliata a maniera di uno scudo, fin che aggiusti per l'alto vna faccia con l'altra, & la scorza dell'albero pigli & abbracci sotto di se tutto lo scudetto, & resti fuori il bastone o rametto solamente. Ciò fatto lighinsi, & stringansi ben con la sua corda acciò si congiongan bene, & resti giusto lo scudetto col tronco che non resti borsa ne uesica, & incretesi ben senza coprir il rametto, & è buona creta ammassata & impastata con sterco di capra, & sempre si habbia questo auiso che al cauar de gli scudetti, un maschio che è dentro il rametto insitato che è l'anima del rametto, sempre uada in esso che andando senza esso non ual cosa alcuna ne puo pigliare. Questo insitar di scudetto ha da esser in ramo nouo assai uerde in terre calde nel mese di Marzo, Aprile, o Maggio, seguendosi però meglio il tempo secondo le regioni nel quale ogni albero s'usa, che questa è la regola piu certa conueniente a tutte le regioni, & in tutti gli alberi che si haurà da insitar di scudetto, o cannello procurisi sempre, come si è detto, che sia in ramo nuouo, & che parimente i rametti da insitare sieno in ramo nuouo, o della medesima Primauera, ouero dell'anno passato, & ne gli alberi che han la scorza sottile come le mandole, bericocole, & simili, ha da esser il rametto del germoglio che ha dato fuori quella Primauera. Ne gli altri che hanno la scorza grossa, & sostantiosa, come il fico, narancio, cedro, oliua, salce, alamo bianco, noce, e simili, ha da esser il rametto di uno anno, & in ramo di uno anno; & se i tali albori non si hanno nuoui, taglinsi da basso, percioche per quel la parte gittano nuoui germogli ne quali si posson fargli insiti, e taglinsi nel principio della Primauera, perche quei che si hauran da inserire in quello anno saranno stagionati per il Maggio, & Giugno, & gli altri per l'anno seguente, & dopo che gli insiti saranno alquanto cresciuti, & che si ueda che habbiano pigliato, taglinsi le ligature, & cresceran meglio, & piu liberamente, & pongansegli i suoi diffensiui, cioè i pali, acciò non cadano o pieghino, ilche deue farsi in qualunche sorte che sia di insiti, & maßimamente in quelli dello scudetto, perche calano con piu facilità.

Vn'altra sorte ui è di scudetto che son di rametti che gittano gli alberi per il corpo nel tronco dico nel uecchio di piu di dui o tre anni, & questi son buoni da insitar nel uecchio di altra tanta etade nel modo che io dißi che fosse fatto lo scudetto, e molte uolte non ui sono di questi rametti, che gli alberi non li gittano, & per questo è bene da dißeccar un ramo che

sia tale, quale è quello che si ha da insitare, & in quello se si staccherà, gittarà nuoui rametti per il corpo et tolgasegli quindici o vẽti di innanzi il tẽpo dell'insitare, perche allhora hauran buttati fuori i rametti, ma se l'albero che ha da esser insitato sarà o pruna, o amandola o persico, o altro simile, gittera certi germoglietti insieme con la foglia, bisogna che se gli lieui tutto quãdo nascono accio il ramo sia liscio, et netto per riceuer meglio l'insito.

Vn'altro modo d'insitar vi è chiamato insitar di tauola che si fa nel troncon si come io dissi delle viti che cosi si de far negli alberi, eccetto che non accade tagliar l'albero di qualche dì prima, si come è necessario di fare in alcune uiti che son molto grosse, & oltre di ciò se il troncon sia tanto sottile doue si ha da insitare come la cupa, vgualisi molto bene di tal maniera che le scorze di amendua le parti del tronco, & puca, uengano vguali l'vna, & l'altra, et in questo modo si saldaran meglio. et se il tronco fosse cosi grosso che sopporti piu puche, mettansegli in quel modo che io dissi nel capitolo delle uiti, & se fosse molto grosso si puo diuiderlo in croce, & da ciascuna parte per la sua, ma meglio è in tronco nuouo fresco, et liscio, che in tronco grosso, & vecchio, & è bene di ligarle, & di stringerle, & porui la sua creta, & diffensiui, & coprirla di sopra per rispetto dell'acque, & del Sole, & de i uenti, & è bene che se uan due puche inserte nel tronco, che sian messo sottili, & ugualmente, dico che ogni puca da ciascuna banda habbia la scorza quel che ha da entrar nell'insito, quasi tãto nella parte di dentro come di fuori, & cosi le stringerà meglio il tronco, ma non portando piu de vna puca, vada piu grossa banda di fuori che dentro nel tronco, & lighisi, come ho detto. Il modo di insitar di forare, cosi come ho detto nelle viti cosi si ha da farsi negli alberi, però non lo repeto in questo luogo bastando di hauerlo detto altroue, ma sempre il foro ha da andare molto in sbiego uerso il basso fino a giongere nella medolla, & nel cuore, dico nel mezzo del tronco, nel quale si fa l'insito. Queste sorti di insitare di coronetta, di mensa, & di forare sono di puca, & se colui che insita uorrà che l'albero che insita riesca nano, puo inserir la puca di capo assottigliando quel che ha da entrare come si hauesse da insitare in altro modo, & increti la tagliatura della puca che rimane di fuori, & lighila con qualche cosa, accio per quel luogo nõ vẽga a penetrarla il Sole ne i uenti, il che faccisi senza lesione de i nodi di essa o porle vn cannello; & anco le puche si possono insitare in cauoli di quelli che hanno il troncon grosso, & humido, & sia in questo modo. Disfrondisi il cauolo, & con vn bastone cosi grosso come ha da esser la puca facciasi vn buco da basso al tronco quanto tre dita, & per quel luogo mettasi la puca, hauendo

Cresc. li. 2. ca. 19. & 7. Palad. Febr. cap. 17. Col. lib. 3. cap. 26.

le bene agguzzatagli prima quasi tutta quella parte che ha da entrare, e poi se gli metta la creta di sopra, come si è detto, ī ciascuno de gli altri insiti, & adacquisi il caulo molte uolte dal piede, & percioche il tronco perisce presto, & non dura, perche si marcisce, cuoprasi tutto di terra, o suellasi di quel luogo, & traspongasi in luogo doue resti coperto, tutto di terra, che non apaia se uon parte della puca, cosi la puca dopo c'haurà pigliato forza farà le radici nella terra, come se fosse barbato, dopo l'esser si marcito il tronco del caulo. Ma questa sorte di insitare è meglio per prouarlo che per vtile che ne auuenga. Vi è vn'altra maniera di far insiti che è di semenza minuta, & questo si fa meglio in albero che habbiano la scorza grossa, come quei che sono per insiti di coronetta, & scudetto, & si puo far fra scorza, & similmente in tutti gli alberi di forare, & questo si trouò a caso che gli vccelli mangiarono frutti con semenza minuta, o ossa, & si posero sopra gli alberi, et gittaron la semenza in certe fessure de gli alberi, & quiui nacquero, & crebbero. Et in questo modo come dice Plinio nacquero cerase ne i salci, lauri in cerese, platano in lauri, et si come qneste nacquero a caso, cosi nasceran tutti quegli che cou l'arte si insiteranno, ma si deon dar quelle semenze, o pepite a i palombi, & indi a due hore si ammazzino, & cauisengli la semenza dallo stomaco, & si insitano subitamente ouero tener la semēza a molle, & si fa in questo modo. Piglisi semenze di mela cottogne o peri o pomi, o d'altri simili frutti che si sieno, & nell'albero che si han da insitare aprasi la scorza con vna punta di vn coltello, & quiui mettasi semenza, & vada la punta di essa verso l'altro & lighisi sottilmente, & se gli ponga un poco di creta di tal sorte che non disturbi nel gittar fuori, & l'uscir della semenza, et si puo porre parimēte nel medesimo modo, ch'io dissi nell'insitar di coronetta, tagliato molto bene il tronco, & ponendosi all'intorno tra la scorza, & il legno come puca, & dopo se gli ponga la creta all'intorno, & si ha da auuertire, che in questo modo di insitare si ha da andare alquāto piu sotto, che ne gli altri insiti. Questo insitare di questa sorte si puo fare di semenza minuta d'ogni sorte, che sia in ciascuno albero, che habbia scorza qual dissi, & ha da eser il tempo, che l'albero sudi, & perciò dico, che debba hauer la scorza grosa, & sugosa, & anco puo farsi per una parte della State, & similmente si puo insitare nel tronco facendouisi un buco, & per eso mettendo la semenza o grano di narancio, o di suoi simili, & queste semenze si possono insitare iu tronchi di cauli.

Vi è vn'altra sorte che si chiamano Ossi, ma se gli ha prima da leuar uia il lgno, come quei di albercocole, di prune, & persiche, & quei di questa sorte, & i naranci, & suoi consorti si inseriscon ben cosi, & tutti questi

questi sogliono pigliare, nascendo nelle fessure, & spaccature, & uacuo de gli alberi, & doue sia stato dato un foro.

Vi è vn'altra sorte di insitar alberi, che ci chiama cōgiongere, & fassi in questo modo. Quando son duo alberi uniti, & uicini l'un l'altro che si possono congionger duo rami di essi insieme come si congiongono due dita di una mano insieme, piglinsi quei duo rami, che sian freschi, uerdi, et giouani, sustantiosi, liscij, & ben politi, & ciascuno sia raso dentro la medolla, & il cuore in modo che si possano vnire molto bene, & stringersi o incastrarsi, che paion vn ramo fesso, & poi ristretto, & fatti cosi giusti, & uguali lighinsi, & empianstrinsi ben di sopra di creta, et dopo l'esser passato che sian ben congionti, taglinsigli le ligature, & l'anno seguēte se gli tagli un ramo di sotto uicino alla giontura, & se gli deue torre quello che si uedrà esser piu debole, & empiastrare i tagli di creta. Questo frutto che nascerà del tale insito uerrà ad hauer in se alquanto di sapore, & odore dell'vno, et l'altro frutto di questi duo albori congionti, però è bene che si faccia ne gli alberi che hanno simiglianza, & conuenienza insieme, & son per bastardare pera, & mela piu che niun'altro frutto.

Parimēte si puo insitar vn'albero in l'altro di puca come dissi delle uiti, & è modo, & uia da far che non si perda niuno insito, che di questa maniera piglian tutte le piāte l'vne in l'altre senza perdersene niuna, gia io lo dissi nello insitar delle uigne, che è passar l'un per l'altro, imperò perche di questa sorte dicono Palladio, & Pietro Crescentio, che si insitano, i persichi in salti, & che il frutto non porterà osso, intendo di ripeter qualche cosa di ciò. Quanto al passar l'uno per l'altro già si è detto, & in quel modo si uēgono a imbastardar molto le sorti de i frutti meschiādosi il sapore loro con l'odore, mutansi i tempi del maturare, che in quel tempo si matura il frutto insitato, nel quale si maturaua gia quello del tronco nel quale si insitò, o è poca la differenza della distanza pur che nō sien tempi molto estremi ne molto lontani l'vn dall'altro, come gia dissi di sopra, cosi insitādosi alberi tardij in quei che producono a buon'hora, diuenteranno i frutti di a buon'hora, et per il contrario. Questo è il frutto che piu utile da al suo patrone, & che ha piu gratia, o che sia si per tempo che antecipi tutti gli altri frutti della sua sorte, o tanto tardio, che quando quello si maturerà non sia memoria de li altri di quella semenza, cosi hauendo poco o niente di quella sorte di frutti, sarà piu stimato, & piu grato il suo, & per mutar piu i tempi del maturare è bene di tornare a inserire le puche che ha gittate l'albero cosi insitato, o sian di quei che uengono per tempo, o tardi secondo quelle che si uorrà fare.

Acciothe i persichi nō habbin da produrre osso, piglisi un ramo di salce

cosi

Cref. li. 2. cap. 20. & cap. 23. li. 8. cap. 8. li. 9. cap. 17. Col. lib. 3. cap. 26. Plin. li. 17. cap. 14.

cosi grosso quanto sarebbe vn'hasta di zappa, sia ben uerde, & cosi lungo quanto sei, o sette palmi, & piantinsi anco che pieghi tutte due le punte in terra, & adacquisi prima che pigli, & sotto di esso piantisi vn persico, & dopo che l'vn l'altro hauran ben preso, diasi al salce vn foro per mezo, & per quel luogo mettasi il ramo del persico, & pare a me che si saldi meglio fesso, & spaccato, che forato, & quel che rimarrà del persico messo in salce, sia del uecchio di vno anno, & uada raso vn poco, lighisi, & stringasi, & se gli metta della creta sopra, & se gli taglino tutti i rami bassi, acciò che gitti la uirtù nell'insito pur che non se gli tocchi ne il piè, ne il trõco, & adacquisi molte uolte, & indi a un'anno si scioglia, & dopo che si uedrà star cosi giusti, & cosi affratellati che il persico si puo mantener nel salce, taglisigli il persico molto sottilmente di sotto insieme col salcie & suellasi il salcie, & tornisi a coprire molto di terra che rimanga coperto l'insito, & il nodo, & adacquisi spesse uolte, perciochè il salcie etiã senza fruttificare uuol molta acqua, tanto piu poi portando, & producendo cosi gran frutto quale è il persico, ma io reputerei meglio, che si coprisse il salcie con la terra dopo di esserse gli ferito il pie del persico, che non che sia istirpato, & dopo si torni a trasporre, & perciochè i persichi alber cocoli, & simili hanno debole il legno giouane, il passato doue è la congiõtura sia per piu dell'anno, che sarà piu forte, & piu fondato, che altrimente stringerà troppo il nuouo d'uno anno, & perciò si suol spesso guastare, & il nouello non patirà di esser raso per quella parte che ha da incorporare, come l'altro che è piu gagliardo.

Altri in luogo di salci piantano uimene o uinci, io non ho prouato ne l'uno ne l'altro qual sia migliore, credo che haurà il uantaggio di questi dui quel che sarà piu uoto, & meno amaro. In questo modo insitati i persichi non produranno l'ossa, secõdo che dicono i sopradetti auttori, & io mi imagino, che quel che auuenerà in questi debba auuenire parimente negli altri frutti tutti, che haurà osse o semenza minuta di grani, perciochè se è uero che si consumi vn osso cosi grande, & cosi duro come è quel del persico, è da credere, che piu facilmente si consumeranno, & annichileranno l'ossa delle oliue, i granelli dell'vua, le semenze di mela cottogne, & peri, & pomi, l'ossa delle uisciole, & cerese, & di tutti gli altri frutti, & sempre la puca che sia passata uada quanto piu si puo in sbiego fino all'alto, che non trauersi dritta, come dissi nel passar dell'insiti delle uigne.

Crescẽtio mette due altre sorti al parer mio non tanto sicure. uuol che si pigli un ramo di salcie molto uerde tre palmi lungo, & della grossezza che dissi di sopra, & uuol che gli dia un foro fino al uano, & sia meglio col triuellino, & piglisi la puca, & si assotigli a torno a torno tutto quel

quel che ha da entrar nel forame fatto, o poco meno, & mettasi quiui giusto, & sopra se gli metta la sua creta, & si irrighi d'acqua piu uolte. Et per meglio giudicherei, che senza tagliare il ramo si facesse in esso l'insito, & guardisi che non si bagni in luogo insitato, e quelle congionture, che sarebbe molto dannoso, & dopo che si uedrà questi insiti hauer ben pigliato taglinsi o suellasi quei doue stanno, & traspiantisi in altro luogo.

L'altro modo è molto sicuro, che passar la puca per il salcie, essẽdo l'albero presso al salce, & dopo l'hauer ben pigliati tagliar il salce, e traspiãtarlo in altra parte, o lasciarlo quiui come parerà meglio allo insitatore, & se inserirà uiti in salci, bisogna che sia fatto nel uecchio dell'anno prima. altri dicono, che è meglio di far questo modo di insiti, perche non habbin osso o pepita in vna spina grossa in luogo di salce o uimine.

Qui seguitano alcune regole generali proprie per insiti.

QValunque albero che piantato di piantone o ramo piglia, ancora che sia poche uolte, piglierà inserto, e quel che si uedrà non pigliar di piantone niuno si curi di insitarlo, che la fatica fia uana, eccetto se non fosse insitar, o di puca, o passato. In ciascuno albero è piu fermo, piu certo, & piu durabile il naturale, che lo arteficiale, dico che dura piu, & e di men fatica, & il medesimo è negli insiti, & per questo uedemo che per la maggior parte de gli insiti si perdono, & guastano per il tempo, & tornano gli alberi al suo naturale, eccetto in quelli insiti fatti sotto terra.

Ogni insito ha da esser per lungo, & capo piano liscio, & doue non sia nodo, percioche in nodi pochi insiti pigliano, & ancora che piglino nõ son cosi buoni, & similmente replico, & dico sia in albero nuouo.

In ogni lauoro di alberi, o potare, o sfrondare, o insitare è molto necessario hauer i ferri, & gli instrumenti molto bene taglianti, & acuti. Questi instrumenti di che ha bisogno colui che insita, son diuerse sorti come sono diuersi modi di insitare, & se è in luogo doue si possa insitar di sega per tagliare, è buona, perche con essa si uerra a tagliar con manco fatica il tronco, & fara vguale il taglio piu che con altro instrumento, vn coltellaccio per fender il tronco, vn coltello o riuellino molto tagliente, & vn puntarolo per alisciare, & formar la tauola, vna zeppa, & se si trouerà di alcuno osso forte o di castagna, & vn ferro lungo, & sottile, ancora che il ferro molte uolte lasci del ferrume, & è cagione che non pigli l'insito, & se si insita di barreno è meglio un triuellino, che una seghetta. Gli insiti che si fan di scudetto o cannello, non han bisogno di molti ferramenti,

mẽti in qualunque maniera di insiti si han sempre da leuar uia tutti i rami che gli son presso, perche taglion la sustanza a gli insiti, & se gli han anco da sfrondar i rami che gli fanno troppo ombra, che fan morire gli insiti nouelli, & tutti i germogli che nascono di nuouo nel ramo insitato, & habbiano auuertenza di non tor con essi uia i rametti, che sono insitati.

Gli alberi che producono gemma, come sono pruni si han da insitare ò inanci che comincino a mandar fuori la gemma, o dopo che han finito di mandarla & sudarlo. Et questo si intende se è fra scorza, & gli alberi ne' quali sono insitati molte sorti di frutti, benche essi sien molto gentili, ma son di poca uita, & se doue si insita è pericolo che gli insiti sieno rosicati, sien fatti alti, accioche le bestie non ui possano arriuare, & si inuolti i tronchi con spine, & roui, o altre cose che pungono in modo, che gli animali non ui possan metter i denti, & se è luogo serrato doue si fanno, sien gli insiti bassi, come si è detto altre uolte, & sappiasi, che i migliori, & piu sicuri insiti son quei che son fatti sotto terra. Se il tronco è uecchio, e grosso, & e albero di grossa scorza & si uuol in esso insitare, insitiuisi di coronetta, perche è piu sicuro modo che uoler fendere, & spaccar il tronco, & per meglio, & piu espediente o reputo io che si faccia, che gittino nuoui germogli perche si habbia da insitar in essi per empiastrar gli insiti è buona terra, o creta che sia ben impastata con arena, perche fa che non spacchi, & con sterco di uacca, & è anco meglio quel di capra impastato, & incorporato ben insieme per ligare gli insiti son buone certe uimini sottili tagliati per mezzo, che duran molto tempo senza guastarsi, o corda di caneuo, ma se è albero grosso o uite di buon corpo, doue si fan gli insiti, & è insito fesso, non ha bisogno di molte ligature, perche il medesimo albero stringe molto da se istesso, questo dico se l'insito è di tauola, & il piano, che si mette sopra la crota cosi impastata sia ammollato nell'acqua ben espressa, & se ui aggiungerà la terra cuopran con essa, accio che quiui non si habbia a fermar acqua, e guardisi da' uenti, dal gran Sole, e dall'acqua, che questa è quella che gli nuoce piu che niun'altra cosa. Nel piantare, & insitare molte piante, & insiti prendono, & si fan buoni, ancora che si piantino & insitino fuora de i suoi tempi naturali, & questo è per un grande affrontare o perche forse accidentalmente a quei tali insiti debbe sopragiõgerli qualche tempo molto cõforme, e simile a quello nel qual propriamente si hauea da fare, che se si piantò una pianta o insito nella State soprauenne all'insito un tempo simile a quel della primauera piu tẽperato, che quel della State, o humido, o fresco, o alquãto pioggioso, o qualche nuuolo, onde il sole non hauesse forza di abbrusciarlo, o seccarlo, o se si piantò o insitò in tempo molto freddo, & ue i ghiacci dell'Inuerno,

no, che albora sopravenne forse un tempo dolce, & caldo. Ma chi in tempi cosi estraordinarij uolesse piantar o inserire, procuri tai rimedij, & cerchi tai luoghi, che sopplischino al mancamento del tempo, ma stando su la ragione, & il uero, quello ha stagione, & uantaggio, che fa quando il tempo, & la stagione lo dimanda. Et sempre nell'insitar habbiasi cura, che giamai si insiti albero di maggior corpo in altro di minor corpo, come ceresa in uisciola, percioche dopo che l'insito ua crescendo, pesa molto, & il tronco nelquale è non ha forza di sopportarlo, & perciò si deue far pe'l contrario, albero di picciol corpo in altro di maggiore, il minore nel maggiore, & quando si uoglia insitare grande in picciolo sia sotto terra, acciò nella puca insitata nascan dopo radici, & di qui piglino forza, & fondamento, per portare il carico, e peso del corpo, parimente non si ha da insitare albero di gran frutto in albero che produca frutto piu minuto, come albero di pera grosse, in albero che produca pere minute, perche in quel modo il frutto non piglia uantaggio nella grandezza, ma sempre insitisi minore in maggiore, & crescerà il frutto piu grosso che non era, ma chi pur uuol farlo, faccia lo insito come ho detto sotto terra, questo è per far il frutto piu grosso, ma se non si fa per altro, che per migliorare il sapore, quello migliora per doue si uoglia, che sia fatto l'insito. Circa l'insitar gli odori, non è necessario di ripeterlo quiui hauendolo già detto nell'insitar delle uigne.

Delle piante in particolare, & prima delle Amandole. Cap. 9.

Pal. genn. ca.3 &15. Cres. li. 2. ca.3.& 22. li.5.cap.4. Plin.li.16. c.24.&26. li.17 c.10. 18. & 26. li.23.ca.5. & 9. Teof.li. 2. & li.3. causarum, & li.2. histo. Auer. Auic. li. 2. cap.58.

Le amandole sono dell'una delle due duo sorti, o dolci, o amare. Vogliono, & ricercano tutte terreni asciutti, & secchi, & soli, duri & anco si alleuano in terra gessosa. Vogliono questi alberi terreni tali, che quasi per altre sorti di alberi non son buoni, che in terre grasse, & humide, o non portan frutto o molto poco, che tutta la sua uirtù, gittà in grassezza senza vtilità e suanisce. uoglion siti uerso il mezodì, parimẽte uogliono luoghi alti, & terre calde, perche nel freddo si seccano per il freddo, per le amãdole son molto buone le parti esposte al Sole, che la Tramontana gliè molto contraria. Nel caldo stanno molto bene, & producono molto frutto, nel temperato non tanto, nel freddo si alleuano molto male, & danno poco frutto, & se qualche uolta si uorran piantare in luoghi freddi, non sia per niun modo la semenza delle amandole, di quelle terre,

terre che son uane per piantare o almeno non son molto buone, ma condu cauisi di paesi caldi, perche quelle son migliori, & ogni semenza si ha da portar da quei siti doue è migliore, & ha piu forza. Si alleuan bene doue sono nate amandole saluatiche. Questo albero uien piu a buon'hora a dar'il frutto, che niuno altro, che di Gennaio gitta fuori, & di Marzo si matura il frutto, & per questa cagione ogni lauoro che si ha da fargli come piantare, lauorargli sotto, potare, o insitare ha da esser molto per tempo inanzi che dia fuori, eccetto l'insitar del cannello, o del lo scudetto di esso in altro, o di altro in eßo, ilche si ha da fare di Maggio o di Giugno, quando l'albero suda, & si distacca ben la scorza. I modi del piantare le amandole son tre, non parlo hora dell'insito, piglia pian tandosi ramo, & piantone, secondo che dice Teofrasto, & questo affron ta poche uolte, & in nuouo. Et in ciò si ha da gouernar l'huomo secon do quel che io dissi sopra di ciò nel capitolo terzo di questo libro. Vn'altro ui è de i barbati, che nascono al pie dell'albero, & delle radici, & questo è il piu sicuro, & o sia di ramo ò di barbato sia presto il pian tare, percioche gitta presto, & sia nel fin di Decembre, o nel principio di Gennaio, & il medesimo dico dell'insitare, & con questo albero si ha da star sopra auiso, che se vn poco si dimentica l'huomo di essa già haurà dato fuori che l'huomo non se ne auuederà, ma percioche questo albero, ha la semenza molto granita è meglio di porlo di semenza, & questo si fa nel modo seguente. Sieno le amandole di albero nuouo, & ese nuo ue, pesanti, & ben stagionate, colte in terreni caldi, perche quiui son piu naturali, & per conseguente migliori. Sieno larghe, lunghe, non hab bin l'osso duro, accio che aprano presto sotto terra, che quelle che han du ro osso, prima si putrefà, & marciscon sotto terra, che si aprano. Et si han da porre ne i tempi seguenti. Ne i luoghi caldi si metton sotto ter ra di Ottobre, & Nouembre, ne i freddi di Gennaio, & Febraio, ne i tem perati prima, & dopo l'Inuerno. Queste si han da porre in arole, come si è detto di sopra, acciò meglio si allieua. Et questa arola si ha da fare in terreno non humido, leggiero, & senza pietre, sia alquanto alletamato & per questo albero, e meglio lo sterco, & letame di porco, che niuno altro & in modo che ha eßo forza tanta, che fa fare a un'albero di amandole amare, dolci, stabbiandosi con esso, come si dirà piu a baßo. Et perciò do po che sia fatto l'arola bisogna che sia inacquata per alcun dì con acqua nellaquale sia stato disfatto sterco di porco, & dopo che sia asciutta si tor ni a bagnare, acciò si incorpori ben l'vn cō l'altro. ricercano la terra mol to ben trita, & inanzi che sia la amandola piantata, sia tenuta per tre o quattro dì in esso sterco di porco, o di capre disfatto in acqua, & altre tāti

giorni i acqua melata, che habbia però poco sapor di mele, perche il mele abruscia molto, o in latte di pecore. Nell'arola sia alquanto di arena me scolata, percioche la arena alquanto della proprieta dell'acuto, & ne i paesi arenosi, l'amandole fan molto bene. Si ha da piantare in questo mo do. Dopo che l'arola sia ben zappata, sotterrisi non men sotto di quattro o cinque dita con la punta a basso, & dice Magone secondo che riferisce Plinio, che la congiontura dell'osso bisogna che vada uerso Tramontana, & l'altra verso Mezzodì, io non so per qual cagione, poi che va messa sot terra, & percioche e necessario, che quando comincia a nascere, & ger mogliare la cima fuori, sia sarchiata, & istirpatagli l'erba d'intorno, per che non si venga a pigliare error dall'herba all'amandola, è bene che se gli faccia un segno per non pigliare l'una per l'altra, & deuesi inacquare di diece in diece dì, fin tanto che sia cresciuta grandicella. Si fa che habbia l'amandola l'osso tanto sottile, & tenero che si rompa fra le dita, laquale gli agricoltori chiamano Tarentina, & per questo leggasi il seguente ca pitolo doue si tratterà dell'auellane, che quiui si parlerà similmente delle amandole, & anco nel capitolo delle noci. Bisogna di auuertir molto, che questo albero dell'amandola non sia roso, essendo picciolo da alcuno ani male, che oltre che non cresce, diuenta amaro. Il traspiantarlo non ha da essere prima, che non habbi duo anni, & anco se gli fa grande vtile tra spiantarlo due o tre uolte, secondo che dicono, ma al parer mio e opra git tata via, & anco dannosa, & si ha da vsar ancora diligenza, che quando se ne porrãno piu insieme, non debba esser piu di venti piedi da vn'albero di amandole all'altro, et non meno di quindici, che per il gelo se gli fa dan no. Vogliono star spessi, & farsegli la fossa molto sotto percioche spar ge molto larga la radice, & abbraccia molto. Il tempo che io dissi da piantare il medesimo deue essere per traspiantarlo. Et se si ha da piantare perche resti sempre li, & senza che si habbia a traspiantare, facciasi la fossa piu profonda, & almeno fino al ginocchio, & piu, & che il terreno sia ben zappato, & tritato, & quiui nel fondo mettasi l'amandola, et cuo prasi non piu che quãto è alta vna mano, & dopo che sia nata, & venuto al par della terra, si puo dopo empir tutta la fossa, cosi non haurà bisogno di traspiantarsi, per esser ben le radici di essa fondate sotterra. Et anco questa diligenza uiene a operare, che nasca piu presto. Dice Palladio, che se quando si seminasse gli apre l'osso molto sottilmente, et nell'amãdola si scriuerà qualche lettera, o se gli fara qualche segno, & dopo si torni a ri congionger l'osso, & si empiastrerà con sterco di porco bene, e si piante rà poi ben sotto come l'altre, che l'amandola che di essa nascerà, sarà col medesimo segno. Questo puo similmente farsi, quando dopo l'esser stata

l'amandola per molti dì sotterra si aprirà l'osso cauãdosene l'amandola, & dopo si torni a congiongerla, & ad impiastrare come prima.

Le amandole dolci si fanno amare quando son lasciate inculte, & senza esser lauorate molto tempo, o essendo state rosicate massimamente quãdo son picciole, & le amare si fanno dolci in qualunche modo di questi seguenti, che con lauorar si fan buoni. Il primo è dell'insito, & si puo insitar nella maniera che io dissi dell'inserire, & miglior modo di insitargli o di cornetto o cannello o scudetto, & ancora piglia ben di tauola, ma per tauola si richiede ramo molto giouane.

Vi è vn'altro modo che è, scauandosegli il pie, & facendogli nel tronco vn buco che vada alquanto in sbiego verso l'alto, & che arriui fino al cuore, perche de li habbia a purgar vna acquaccia, & se gli netti molte volte, ouero si empia quel buco di mele, & se gli metta poi sopra vna zeppa molto giusta, & questo facciasi nel crescer della Luna, acciò che la sustanza che ascende porti con seco di quella dolcezza, & sia poco inanzi che habbia da dar fuori l'albero. Similmente si fa, con scauarsegli la terra molto bene mettendosi nella fossa sterco di porcello vnito con le radici ma bisogna che ciò si faccia d'Inuerno, per che questo sterco abbrucia molto, & ciò si ha da far tante uolte fin che diuenterà dolce, che dice Teofrasto, che si addolcirà l'amandola in tre anni, & auuertasi, che lo sterco che habbiamo detto sia disfatto in acqua. Se adiuiẽ che produca poco frutto scauesegli la terra dal pie, et nella radice facciasi vn buco o doi, & mettasi in ciascuno di essi buchi una pietra di tal sorte, che quando si soprasanera gli cuopra la scorza almeno che rimagna dentro, o in quel buco mettasi vna zeppetta di legno. Teofrasto dice, che ha da esser di Corgniale, & Crescentio dice, che sia di lentisco, ma non importa che sia piu di vn legname che di vn'altro, pur che sia legno che non marcisca presto, & per questa cagione è molto bene che la zeppa sia verde, perche piu si verrà a conseruar sotto terra, che essendo secca. Questo albero è tanto presto nel dar fuori, & nel fiorire, che la maggior parte delle uolte si ritruoua il padrone ingannato, percioche soprauengono i ghiacci, & lo seccano, & perche non si secchi così, ui sono i rimedij seguenti. Il primo, che tutto l'Inuerno si tengano scauate le radici, & verrano a beuer dell'acqua, & quanto piu humore haurà, piu tardi darà fuori, similmente stringeran le radici con i freddi, onde le amandale nõ daran fuori così presto. Vn'altro scauisi l'albero molto sotto, & nelle radici gittisi vna sporta di breccia minuta, & se fia bianca molto migliore, che è piu fredda, & con questo tarderà a gittare.

Vn'altro, che è porre l'amandola tardi che sarà di Febraio, & al tempo

po che ella nascerà gitterà fuori l'albero che di essa nasce, che si come le bestie che nascan tardi, tardi dan fuori il pelo, & nõ comincia a mutarlo fin che non arriui il tẽpo nel quale son nati, cosi auuenerà delle piãte, che non darà fuori fino a quel tempo che son nate di semenza, che se fia tardo nascerà tardi. Questo albero è meglio di un pie che di molti, & uuole esser scauato molte volte, ma bisogna che cio sia d'Jnuerno, che in niuno modo si deue scauare quãdo è in fiore, che venerebbe a perder il fiore, Ne meno si adacqui ne stabbia al'hora, perche gli caderebbe o tutti o la maggior parte de i fiori. Ha questo albero cosi tenero il picciuolo del fiore che anco ra che non tiri uento ne pioua con solo l'esser tempo nuuoloso gli casa il fio re per la maggior parte, maggiormente se è il vento marino o borea. Questo albero produce piu frutto quando è uecchio che quando è giouane, ma è megliore il frutto del uuouo. Dice Alberto Magno, secondo che referisce Pietro Crescentio, che se nel troncar dell'amandola si fa vn bugietto con vn triuellino molto sottile, & in essa si metta vna puca d'oro che darà piu frutto, & migliore. Ma chi questo farà bisogna che o sia secreto, o che ui tenga buona custodia che non rubato. Si fan le amandole molto tenere, & molto saporite se innanzi che cominciono a dar fuori se gli metta nella fossa acqua tepida. Ha da potarsi questo albero, & leuargli tutto, il vecchio & il uerde che gli faccia danno secondo che di sopra si è detto, & questo gli gioueràmolto, massimamente se è infermo; son molto migliori gli insitati che niuno altro. Già dissi che dauano, & riceueuano in essi qualunche sorte di insiti, & di quali si faceua migliore. Riceuono in se ogni sorte di pruni, albericocoli, persichi, ghiande, uisciole, cerase, & molti frutti, & anco in esse si uengouo a fare piu primaticcie. Ha la mandola questa eccellẽza che in essa si raddoppia il frutto. Che in un corpo sian duo frutti intieri si fa in questo modo, che qualunche frutto che habbia l'osso come persico, albericocolo, & simili inserti in amandole produrra duo frutti interi, che la pepita sarà amandola, & quel di fuori quel che era prima o sia persico o pruna o qualunche de gli altri. Ma questo insitare perche sieno duo frutti bisogna che sia di tauola, o passato, secondo che io dissi nel capitolo de gli insiti, & dirò de i persichi, & ha da esser l'amandole dolce. Le puche delle amandole, per essere frutto primaticcio, si conseruan bene per insitarle ne gli altri alberi piu tardiui, & auuertasi che se conseruino, nel modo che io dissi del cõseruar delle puche nel capitolo de gli insiti. Dice Palladio che si insitan nelle castagne, ma quãtunche piglino nõ penso io che debban riuscir bene, percioche la castagna richiede terreni, & uenti freddosi, et l'amandola al contrario caldi, eccetto però se non si pigliasse un castagno che fosse esposto al mezzo dì,

& al Sole, ne gli nocesse, & lo battesse molto Tramontana. Questo insito sia nel fin di Decembre, & cuoprasi molto, & se è in terra molto fredda facciasi a mezzo Gennaio, eccetto l'insito di scudetto, & cannello che han da essere nelle terre calde, di Maggio, & nelle temperate di Giugno, & al parer mio sempre in crescimento della Luna. Le amandole son di poca sostantia, & se non gli son sfrondati, & leuati i germogli che gittano sotto, subito si viene l'albero a seccare, che molto men uirtù ha questo che altro albero che sia perche possa mantenersi vn'anno, & l'altro. Non si han da cogliere le amandole fin tanto che esse non si picchino dall'osso che è di Luglio, & di Agosto, & se si cogliesse innanzi, & che non fosse bene spiccata, mettasi nella paglia, & si dispiccherà. Si conserua gran tempo, & molto bene con il suo osso massimamente lauandosi di sopra con acqua salata o marina, & si tornano ad asciugare al Sole, & diuenteran bianche. Fin che son piu fresche son migliori da mangiare, & piu saporite, & anco piu sane, & quanto son piu uecchie tanto son peggiori per diuentar molto acetose. Ma è bẽ vero che riceueran molto della sua prima bontà se duo giorni prima che si habbin ha mangiare si mettono a molle ĩ acqua fredda che tornan come latte in questo modo, & quando son verdi, danno vn buono, & gentil nodrimento al corpo piu che quando son secche, & quando son cosi fresche rifrescano, & applaca molto il calor dello stomaco, & ingrassan molto quei che l'vsan di mangiare, & se si mangiano inãzi il mãgiare impediscon molto l'embriacarsi massimamente le amare se si danno molte amãdole da mãgiare alle rapose che le mãgiano le ammazzano, come dice Auicenna, Crescentio, & Plinio con patto che non beano subito. Son migliori le amandole che le noce, perche non son tanto ontuose, confortan molto la vista, netta il petto, risoluono, & estingono le uescosità delle membra interiori, son buone mangiate nel principio della cena o prãzo, ma mangiandosi verdi con il suo esso cosi tenero generano vn dolore, & peso di capo. Il latte di esse (& massimamente delle amare) posto ne i rognoni toglie via il dolor di essi, l'olio delle amandole lieua le rughe della pelle, & la mollifica, & da gentil lustro. Beuuto rompe la pietra, & mescolato cõ mele lieua i segni della faccia, gittato nell'orecchia guarisce la sordia nel principio di essa, ammazza i vermi nell'orecchie, & leua, & guarisce il rumor di esse, & piu quelle delle amare, mangiandosi le amare fa generar sonno, & appetito di mangiare. prouocano, & destano l'orina, & e buono l'olio di quelle amare per il mal della madre. Peste, & poste nella testa leua il dolore, l'olio di esse guarisce le lentigini del uiso. Del legno dell'amandole si fanno bonissime haste da arme, & da zappe, & del tronco si fan mazze dure, & gagliarde. Son molto buoni i giardini

d'amandole

d'amandole doue sieno bozzi di pecchie per esse pecchie perciò che fiori son presto, & per esser cosi de i primi fiori soccorron molto alla fame di esse, & lauoran molto per detti fiori, & il mele di questi fiori è molto singolare. Le amare o il suo olio posto sopra i segni delle ferite gli sana, & da buon colore, si come dice il medesimo Auicenna.

Vi è una infermità che si chiama formica, & per questo son molto buone le amandole amare peste con l'aceto, & poste sopra, o l'olio di esse. Et lauandosi la testa con esse, & col uino lieua la rappa.

Delle Auellane. Cap. 10.

Le auellane son di due sorti, l'una è saluatica, & producono auellane picciole, & molto dure di coccia ma dolce, & di buon sapore. Le domestice son di due sorti, che alcune son lunghe, e queste son di miglior sapore, & anco maturan piu presto che le rotonde. Han piu bianco il frutto di dentro, & tutte queste sorte sopportano aere, & uenti caldi ma nascon migliore in aere temperato, & assai meglio nel freddo, e secondo che dice Teofrasto sopportano l'auellane l'inuerno per aspero che sia senza danno alcuno de i geli, & perciò si deon piantare per riparo de gli alberi che si soglion gelare, da quella parte donde loro suol uenire il danno del gielo. Dicolo douendosi piantare nelle possessioni, ma son essi alberi al fin piccioli, & mal possono diffender egli alberi che sono grandi. Sono migliori ne i luoghi alti che ne i piani, & dan piu frutto, & ancora che si allieuino in terreni grassi portan gran uantaggio ne i leggieri, & arenosi. Ricercano lo stare presso dell'acque, o doue si irrighi. E buon terreno per le auellane domestice doue nascon le saluatiche, percio che naturalmente ogni cosa produce la natura nelle terre o aere che piu le conuiene, & anco doue nascon tutti gli alberi che si creano presso all'acqua. Le Auellane nascono in una delle tre maniere, o delle medesime Auellane, o de i barbati che gittano al pie, o di rami, & piantoni, & questa ultima terza rade uolte piglia, ma quando affronta riesce molto buona (per cioche ogni piantar di piantone o ramo dà molto meglio frutto.) E molto al proposito gittar rampolli de i germogli delle Auellane, & dopo che han fatto radice, & son barbati, taglinsigli dalle madri, & dopo che sian cresciuti alquanto traspiantensi in altre parti. Il piantar di ramo o piantone sia cosi. Sieno le fosse ben cupe, & ben trita la terra di sotto

Cres. li. 2. ca 8. li. 5. c. 4. li. 7. ca. 6. Plin. li. 16. cap. 9. li. 22. c. 9. Teof. li. 1. & li. 3. hist. Col. li. 3. c. 22. libr. 6. cap. 8. Auic. li. 2. cap. 44.

e pche ciascuno albero che produce noci (e chiaman col uocabulo, & ap
pellation di noci gli agricoltori Auellane mandole pignuoli, noci, casta
gne, & tutti i frutti di questa sorte) gitta le radice molto profonde, & ac
ciò che possa ben profondarsi facciasi la fossa ben sotto, & ben zappata,
& tritatagli la terra, dopo tolgasi un piantone o ramo che non sia ne mol
to giouane ne molto uecchio, & se ha alquanto di duro per di sotto gitte
rà per il piu presto barbaccie pur che non sia secco, & distendasi nella fos
sa qualche duo palmi, & prima diansegli due piccate con un coltello in
quella parte che ha da star coricato si che non tagli però piu oltre che la
scorza, perche per quel luogo gitterà piu presto la radice, & questo fatto
distendasi molto bene, & cuoprasi la metà della fossa se è in terreno asciut
to i barbati han da andare assentati, & la radice molto distesa ugualmen
te acciò che quando nascono non uengan torti ne aggroppati, & stringan
molto la terra. Nõ gli sarà danno al piantargli ui si gitti qualche grano
di orzo, & il medesimo facciasi a quel che sarà piantato di ramo, & in
ogni sorte di piantar sempre auuertendosi che i bottoni restino senza le
sione alcuna, ne si pongan presso le uiti, che l'una per l'altra riceuon gran
danno. Le Auellane si han da porre in arole perche di li a dui o tre an
ni si traspiantano, & sia l'arola ben zappata, & la terra mollificata, &
cuoprasi di terra quanto sien duo dita, & non piu, e se aduien che non pio
ua, irrighinsi talhora uerso il tardi, accio che le auellane nascano tali che
habbia la coccia cosi tenera, & sottile che si possa romper con le dita.
Si posson porre in ciascuno di questi modi, l'vna è che si rompa la coccia
molto destramente che non si nuoccia alla auellana dentro, cosi si ponga
sotto terra senza essa coccia o guscio. Et se ui fosse paura di formiche,
si può inuoltare in un poco di lana, come insegna Columella delle noci, ma
quando non ui sia sospetto di formiche non ui si inuolti lana perche nasce
rà meglio senza essa, & se ui è humidità non ui è pericolo di formiche, pe
rò in quanto sia possibile non ui si adopri lana.

Il secondo modo è di seminare nell'arola semenza di canneggia, & do
po che sia nata, & sia alquanto cresciuta, fendasi il tronco, & in esso
si metta la auellana senza coccia, & dopo cuoprisi ben con la terra, &
questo si puo ben fare similmente in luogo doue da se nascono canneg
gie, & dopo che sia l'auellana ben cresciuta, traspiantisi, & pongasi in al
tra parte.

Qualunque di queste sorti di piantare si puo far nel mese di Ottobre,
& Nouembre se è luogo caldo, ma se è freddo sia di Febraio, le auellane,
e di Marzo i rami o barbati. Ma le auellane che si mettono in terra sẽza
coccia sian sempre poste di Febraio, o fino per tutto mezo Marzo, & non

ma inanzi l'Inuerno. Sia differenza da una pianta di auellana all'altra da dodici in uenti piedi. Inserisconsi similmente di scudetto, coronetta, o cãnello, ma il miglior insito è di tauola, & ha da andar l'insito molto basso sotterra, accio i germogli che nascono al pie dell'auellana sien di sopra dall'insito, & saran migliori. Si insitano in pochi alberi, & similmente pochi alberi in esse. Et se in auellane si insitano persichi, o albericocoli, o simili frutti si raddoppia in esse il frutto (come dissi dell'amandole) si han da insitare la Primauera prima di tauola in auellana, o amandola, et dopo de li si puo prendere puche o scudetti, & insitargli in altri alberi degli altri come essi, & i primi, & gli ultimi produran duplicati i frutti.

Dice Teofrasto, che le auellane daran sempre piu frutto, & migliore se se gli lascian tutti i suoi germogli, che gittano alla radice, ma questo è falso, che ogni albero quanto è piu netto, & disbrattato piu frutto dà, & migliore, che tutto quel che hauea da portar di uirtù, & sostanza in quei germogli, & rami superflui tutto lo conuerte in frutto, oltre che il medesimo Auttore si contradice da se istesso, nel terzo libro dell historia delle piante, dicẽdo in questo modo. L'auellana si fa maggiore, piu fruttifera, et migliore portandosegli minutamente quei picioli rami, & germogli. In modo che accio riesca buona questa pianta è necessario, che sempre sia mã tenuta netta, & in dui o tre piedi, & non piu, & tutto il rimanente se gli tagli. I saluatichi si fanno domestici traspiantandosi o insitandosi, & i domestici, & fruttiferi si seccano non ui si hauendo cura. Son alberi che uiuon lungo tempo, & che ritornan nell'esser loro, ritornandosi a lauorare, & fruttifican piu se si lauorano, & coltiuano bene. Le auellane son calde, & secche, ma non son calide tanto, ne tanto oliose, & grasse, come le noci, & son di piu tarda digestione, & dan miglior nodrimento, che non dan le noci empiono il uentre, & son di forte digestione maggiormẽte se si mangiano con quella camisciola, che han dentro, ma se son mõdate son migliori, & molto piu se son dure. Son migliori le nuoue, che le uecchie per non esser cosi oliose, & ontose. colte è bene che sien peste al Sole, che si asciughino, che si conseruan bene, & tengansi in luogo che non sia humido. Se se ne mangia molte ingeneran colera, dan sonno, & anco dolore, & grauezza di capo. Son buone dure, contra certe distillationi che cadon nel petto scendendo dalla testa, peste, & beuute con acqua melata son buone contra la tosse uecchia. Per le morsicature uelenose, per altri molti ueleni, punture di scorpioni gioua molto il mangiarle a digiuno mangiandouisi massimamente certe foglie di ruta, & fichi passi, & questo è molto buono per il tempo della peste, & quando uanno in uolta aeri corrotti. Dice Crescentio, che de' rami delle auellane si fan buoni archi, e

botte, ancora che io mi penso, che sian deboli, e di poca forza per archi da tirare.

De gli Albericocoli. Cap. 11.

GLi Albericocoli son certi alberi che nel ramo, & nelle foglie, ha alquanto di simiglianza alle prune, ma non son così nodosi, & il frutto di esso si assimiglia alquãto a i persichi. Di questi ui sono alcuni che son lisci, senza pelo, che alcuni li chiamano Moniaci, et questi sopportano terreni, & aeri alquanto piu freddi, che gli altri che hanno il pelo. Ma è ben uero che caricano piu di frutti ne i terreni, & siti caldi. Vogliono terre leggiere, & alquanto arenose, & abbondanza d'acqua. Alcune uolte pigliano con piantoni, & rami, ma percioche queste rade uolte affrontano, & similmente gittano barbati alle radici, il meglio è di piantarle, & mettergli per semenze, & si deue seminare in terre calde di Ottobre, & di Nouembre, & in quelle che fossero piu fredde di Gennaio, & Febraio, & sia in are si come io dissi delle amandole, eccetto se non gli gitti sopra sterco di porco, ma d'altra sorte ben marcito, & vecchio, & ben mescolato & sia tanto da un'osso all'altro di distantia quanto io dissi delle amandole & irrighinsi molte uolte, & dopo che siano cresciuti alquanto, traspiantinsi inanzi che gittin fuori i fiori, e questi alberi fioriscono subito dopo le amandole, come dice Plinio, e per questa cagione ricerca ogni lauoro per tempo. Si inserisce questo frutto di coronetta, & scudetto, & di cannello assai meglio che di niuno de gli altri, perche han la scorza sugosa, & il legno alquãto secco, se si inseriscono in amandole, o in auellane, di tauola radoppiano il frutto. Non si piantino in luoghi uentosi, che i uenti li spezzano, percioche hanno il legno alquanto fragile. Vogliono esser inacquati molte uolte. Son alberi che dan presto il frutto, & presto periscono. Se gli han da mondare, & tor uia dall'albero, i rami secchi, e rami che ui son uani & fuor di proposito sparsi. Accioche facciano l'osso sottile, pongansi a mente quel che ho detto in questo capitolo di sopra delle auellane, e perche non habbino da hauer l'osso dentro, quel che io dissi de persichi nel capitolo de gli insiti di questo terzo libro. Il suo naturale insitare è ne i persichi, & prune, & meglio in amandole, che in niuno altro, come dice Palladio, & nell'auellana, & di passare in tutti come ho detto, & come dice Columella nel libro sesto, & capitolo ottauo. Si insita in ciascuno albero che habbia la scorza simile a esso, o in quei che producono il frutto che gli assimigli, & nel tempo medesimo che essi. Soglion generar molte formiche, e per essere per l'altre infirmitade, si puo uedere doue io trattai di alcune infirmità di alberi ĩ generale. Il frutto di questi alberi,

beri, non è tanto humido, come il persico, & son piu caldi, & piu odorife ri, & perciò confortano piu la testa, & lo stomaco, & per un poco di agru me che han in se son piu delettevoli, che i persichi, ma al parer mio non ha comparatione con i persichi. Chi di essi hauesse mangiato molto se si sente fastidio māgia sopra essi la propria amandola, che è dentro, che cosi si vsa ordinariamēte in Italia dopo l'hauer l'huom māgiato albericocoli o per sichi. Il legno di questo albero è quasi come quel delle amādole, insitati di passare o di tauola in amandole dolce hauran l'amandola dolce.

Delle Guggiole. Cap. 12.

LE giuggiole ricercano aere, & terre calde, & luoghi aprici. Et in essi luoghi dan gran frutto, uoglion terreni leggieri, & deboli, & quasi men che sterili, che nelle terre grasse, e molto fertile non si fan molto buone. Il suo ponere di quattro sorte, o di barbato, o di piantone, o ramo & queste tre si deon far di Marzo prima che dian fuori, come ho detto di sopra, cerca il metter de gli alberi, & se son terreni freddi si poßon porre anco del mese d'Aprile. L'altro quarto modo è di semenza, che son cer te ossa, che han dentro il suo frutto, o seminare il frutto intiero. Si han da porre in arola sotto quanto è un palmo. Dice Palladio, che si dee met tere di tre in tre, non so per qual cagione, poi che al tempo del traspianta re, ha da andar ciascun separato, & da per se. Et quando si pianterà l'osso bisogna che sia messo con le punte uerso il basso. Ha da star l'arola ben zappata, & tritata, & stabbiata con sterco o cenere, & quando fien nati è necessario che gli sia leuata, & tolta diligentemente l'herba da torno. Il piantar dell'ossa ha da esser del mese di Aprile (come dice Pli nio, & anco Marco, & Seuerino) non si han da traspiantare fin tanto, che non sieno cosi grossi, come il dito grosso, & sia la fossa ben larga, & non molto profonda. Gittan questi alberi molti barbati all'intorno, & son bo ni da piantare. Si inseriscono di scudetto o coronetta, o cannella, & pari mente di tauola. & si posono insitare di Aprile, o di Maggio, & perche ha il ramo sottile, & fiacco, sian gli insiti rami grossi, & de i migliori. Se sono infermi, & alquanto tristi, dice Palladio, che gli farà gran bene fregargli alquanto i rami, perche cosi tornan freschi, & allegri, o git tandosegli alle radici uentri di buoi, che sia poca quantità alla uolta, ma molto spesso. Similmente è bene che nel tempo dell'Inuerno se gli faccian certi montoni di pietre all'intorno del troncone, & poi se gli lieui quando farà gran caldo, che sarà da Maggio in poi. Le Giuggiole non è mai ben di cogliere, fin che non sien rosse, & se nel coglierfi si bagnarà con buon uino

N 4 uecchio,

uecchio, dice Palladio, che nõ si arrugheranno. Si conseruã bene in uasi impeciati, che habbin serrato la bocca, & posti in luogo asciutto, o appic cati ne i suoi rami, & inuoltate nella sua foglia, ma questo è cosa lunga. Son calde, & alquanto humide, son buone contra la tosse, & l'acqua nel la quale son cotte, perche son amene, & pettorali, et allargan molto il pet to, & fan digerir quelle materie mandandole fuori, & il medesimo effet to farà il siroppo che si farà della decottione di esse.

Del Carobbio, o Guainella. Cap. 13.

Palla. Feb. cap. 30. Nouẽbr. cap. 7. Plin. li. 17. cap. 18. li. 23. c. 9.

SOno Carobbij certi alberi che portan per frutto certe guainelle della sorte, & similitudine di un bacello o scorza di faua, con certi granelli dentro. Di questi si mangia la scorza, & non i grani, perche son troppo duri ne son buoni per altro, che io sappia se non per semenare. Questi alberi nascono in terre, & paesi caldi, & riuiere di mare pur che sien cal de, & esposte al mezzodì. Son parimente buone per questi alberi le terre, & paesi doue nascono le palme. Vogliono parimenti terre secche, si alle uano assai bene in colli, & piani, ma uoglion siti uerso il mezzo dì, & anco se si possono adacquare diuentan buoni. Ne i paesi, & contrade che son temperate ancora che si faccino grandi, & gittino molti fiori, al fine non si maturano ne uengono in perfettione, & ne i freddi nõ posson uiuere si possono piantare in ciascuna delle tre prime sorti barbati, rami, et semẽ za di Nouembre, & di Febraio, & in terreno ben arato, & arole come ho detto, & quando sono alquanto grossi si poßon traspiantare. Voglio no le fosse ben profonde, & larghe. Questi alberi gittan fiori molto belli, & per hauerne i fanciulli gli tagliano molti rami però in quel tempo deo no esser molto custoditi. Han la scorza grossa, si insitan bene di coronetta, cannello, & scudetto in amandole, prune, & persichi, percioche il carob bio uuole l'aere dell'amandole ancora che non sopportin tanto freddo, & se insitano carobbij in amandole, et amandole in carobbi. Delle infermità di questi alberi, uedasi di sopra, massimamente doue si tratta delle formi che, non si han da stabbiare percioche non ricerca letame il carobbio, ol tre che non lo sopporta eccetto se non si inacquasse. Si ha da cogliere il suo frutto quando fian ben maturo, & dolce, & di color lionato, & si conser ua in luoghi asciutti, & disteso. Chi mangia guainelle di carobbio inan zi che si secchi gli fa generar flusso, et guasta lo stomacho, et dopo lo esser secca stringe il uentre. Queste si conseruan molto tempo, & anco è buono il carobbio per carestia di pane a mangiare, & quando di essi è grande ab bondanza è gran nodrimento per buoui, & altre bestie.

Del Mirto. Cap. 14.

I Mirti son certe piante che hanno il mezzo fra piante & macchie, ancora che non si possono chiamar alberi, perche non crescono in alto, ma poco importa come sieno chiamati. Basti che son di due sorti bianchi, & neri, ancora che secondo Plinio ui sieno molte differentie di essi, ma principalmente si diuidono in questi dui. Tutti dui uogliono aere caldo ancora che si creino anco nel temperato, & nel freddo, ma rie scono per far bella uista che non producono ne fior ne frutto alcuno. Ricercano terreni leggieri, & arenosi ancora che similmente in grassi si posson piantare in quanti modi si posson piantar ogni sorte di albero o di barbati che nascono al piede, o di ramo strappato pur che sia di cinque in sei anni o piantone, o di semenza, & anco si possono metter col capo in giù alcuni rami sotto terra, & dopo che sien uenuti barbati, taglinsigli dalla madre, & all'hora si traspongano ò adunargli la terra al piede accio che faccino barba. Si piantano di piccioli rami ancora di quei che son di tre o quattro anni, & se gli hanno da leuar prima le fronde con forbici, & porgli nel suolo o in uasi, & stringergli ben addosso la terra. Il metter di questi è meglio di Nouembre o Gennaio, ma io reputo che sia meglio di arborcello di sei anni, & non se gli lieui le cime. Delle sorti & modi del piantarlo pongasi ben mente in quel che ho detto di sopra nella generalità de gli alberi che sia stabbiata la terra ben zappata, & l'albero piantato bene inacquato molte uolte, che il mirto ricerca molta acqua, & masssimamente che si inacqui fra giorno, & se quando son grandi si adacqueran con acqua calda non genereran granelli nel frutto secondo che dice Teofrasto. è necessario ancora che sia sarchiato molte uolte o scauatagli la terra. Il poner delle piante può esser inanzi l'Inuerno, & nella Primauera, & quei di semenze da mezo Febraio fino al fin di Marzo, & se la terra è fredda per tutto il mese d'Aprile. Et se escano troppo spessi, tolgasene uia qualche uno di mezo accio restino quei che ui saranno piu larghi, ma nõ prima che non habbiã dui o tre anni ancora che questi alberi per hauer poche radici si deono seminar molto spessi, & riceuon essi molto utile con l'oliue, & le oliue con essi, & per questo ne i giardini doue sieno oliuari piantasi mirti a torno. ui sono de i bianchi, e de i neri hanno la fronde molto minuta a modo di bosso, & son molto migliori che non sono i bianchi, & di più uirtù nelle sue proprietà di medicina. Vi sono similmente di saluatici, & domestici, & i saluatici diuentano anco domestici o trasponendosi a miglior terra,

Plin. li. 15. c. 19. & 29. li. 7. ca. 10. 12. 13. & 17. li. 32. ca. 5. Cres. lib. 5. cap. 18. Teof. li. 1. c. 2. & li. 4. hist. li. 2. & 3. de causis Auic. li. 2. cap. 457.

ra, o lauorandosi, & i domestici si seccano, & guastano lasciandosi di la uorargli, & han grandemente bisogno che a minuto sian nettati, & mondati delli rami uecchi, & secchi, si come le oliue han bisogno di esser potate, ancora che naturalmente nascano nelle terre che io dissi. Fan bene in buona terra con tal che non sia segosa ma grossa, & leggiera, & bene stabiata inacquandosi molto. Gli mirti han continouamente frondi, & ancora uerdura molto allegra, & perciò son buoni per claustri di monasterij, & giardini di diletto, & si possono tondere di sopra, accomodarsi per spalliere, tirarli come l'huomo vuole. Quanto all'insito puo solamente riceuere in se insito di tauola, o di sega, o di passare, & nel narancio si insita di coronetta, e tauola, ma questo tale insito bisogna che si sotterri acciochenon si secchi l'Inuerno per i geli. Son alberi che uiuon mediocre tempo che non son di cosi lunga uita come le oliue ne i cipressi. L'ombra di essi è molto sana. Le foglie del mirto cotte in uino bianco, & con esso lauandosi poi i capegli gli stringe, & non gli lascia cadere, & conforta la testa, & anco lieua la rappa, & posto l'empiastro di esso sopra lo stomaco impedisce il uomito, & sopra il uentre, & rognoni restringe il flusso del sangue nelle donne, & quel del uentre quando proceda da debolezza cocendosi le foglie in acqua, & con essa lauandosi le gambe, & corpo, asciuga molto le carni, & gli dà buono odore. Seccandosi le foglie, & pestandosi, & si uenga a por la poluere di esso sopra alcune piaghe che habbiano carne superchia o cattiua, la mangia, & cocendosi le foglie con acqua pioueticcia, & riceuan quel fumo caldo di sotto che non uapori in altra parte gioua molto contra il flusso del sangue, & contra quei che gli esce fuori gl'interiori del sesso. Parimente lauandosi con questa acqua cosi calda la fronte o pigliando quel uapor da sonno, & cotti i mazzi di esso in aceto o in acqua piouiggiana ritiene il uomito posto sopra lo stomaco.

Vene è vna sorte che ha fiori bianchi, altri berettini, ma è meglio quel del bianco. Il fiore mangiato conforta molto il cuore, lieua il fetor della bocca, & il medesimo fanno le sue uache. lieua, & rimedia il tremore usandosi a mangiare a digiuno. L'olio di quelle uache si caua di questa sorte. Si han da cogliere quando son ben nere che è di Settembre, o di Ottobre, & Nouembre, & cuocarsi in una caldaia d'acqua & l'olio salterà di sopra il quale si puo dopo raccogliere con un cocchiare, o con lana inzappandouelo, & poi sprimendolo. Altri lo cauano pistandole prima, & in un caldaio le tengon sopra il lume maniggiandosi alquanto con un cocchiaro, & dopo gittano acqua calda di sopra, e lo coce, e quel che uiene in cima si raccoglie nel modo che ho detto, & è olio.

Altri

Altri lo fanno in questo modo, pigliano due libre di grana, e la pestano, & tre libre di buon uino uecchio odorifero, & è migliore il rosso, due libre di olio di oliue, & è meglio di oliue uerdi, & mettono a cuocer ogni cosa insieme fin tanto che si uenga a consumar il uino, dopo tornano di nuouo a gittarui piu grana, & uino con quello medesimo olio di prima, e lo mettono a cuocere, & consumato di nuouo quel uino, lo rifanno di nuouo che son tre uolte. Dopo lo colano, & conseruon quello olio al Sole, quaranta dì, poi lo ripongono, & si come ho detto di due libre, si posson fare di maggior quantità, & meno. Ha questo olio queste uirtù, che se con esso si unge la testa stringe le radice de i capegli, & non uengono a cadere anzi gli fa piu lunghi, & negri, & ritiene il sangue del naso, se con esso si vngono le posteme che nascono di caldo, & un'altro male io dissi di sopra chiamato il mal della formica, & altri mali che nascono da calore, gli sana, ritiene il flusso del sangue che esce dal naso, è buono per le piaghe uecchie che gittano quagliandosi con cera, & ungendosi con esso lieua il mal odor del corpo, & anco pestate le foglie, & poste di sotto gioua molto contra le moroide. L'olio gioua molto contra le morsicature de gli animali uelenosi hauendolo, & ungendosi con eso, & massimamente de gli scorpioni. Le frondi di esso dà gentilissimo sapore, & odore a ciascuna carne che si ha da arrostire, & riuoltandola in esse. Dice Plinio che se uno ha il uino torbido uolendolo far chiaro insuppi bene un colatoio in olio di mirto, & per esso colisi il uino, che colarà chiaro, e la fecce resterà nel colatoio, & il uino non piglierà cattiuo sapore. Le uache di esso medican la tosse per eser amene, mangiandosi la mattina, & la notte quãdo l'huomo si ua a dormire, & per esser verdi, & secche restringon il flußo, come si è detto, & gioua molto a quei che sputano sangue, & per questi medesimi che ha flußo è molto buono il vaco di esse gittate in mosto, & si fan in questo modo Deuon coglier l'uue del mirto quãdo son mature pur che non sieno bagnate ne habbino acqua sopra, & pongasi a sciugare al Sole, & è meglio se sono senza granelli, & piglisi del mosto, & a ciascuna secchia gittisi vna libra di quelle picciole vue, & dopo che habbia bẽ bollito naturalmente, appartisi l'uno dall'altro, & conseruisi il vino in un uaso ben impeciato, & ben coperto, & di esso beua quando fia necessario. Il siroppo delle granate del mirto, è restrittiuo, & per restringer il flusso è molto operatiuo. Similmente si conserua il sugo di esso espremutosi bene da per se, & colarlo, & cuocerlo fin che si conserui la terza parte come siroppo, & conseruisi della medesima sorte, & ancora che non si cuoca, si conserua, però non tanto tempo, ne è di tanta virtù, ne restringe tanto. La principal virtù di questo albero, & di questo frutto è di restringere,

ſtringere, leuar il male odore, & darlo buono, & confortare. L'olio di eſſo impediſce il ſudore ſe l'huomo ſe n'unge, & la poluere del Mirto (che è il ſuo frutto) conſolida molto le ſgraffiature, & rotture, & di eſſo ſi fa molto gentil conſerua per la State, & ſe con l'olio di mirto ſi ungono le maſcelle, fa addolcire il dolore de i denti. Molte altre buone proprieta ha il mirto, che ſaria lungo di raccontarle, ma tutte tendono a ſtringere, & a confortare. I grani di eſſo mangian molto uolentieri gli uccelli tutti che praticano le fratte.

De gli Alami bianchi, & ſue proprietà.

Cap. 15.

Creſ. li. 1. cap. 5. Creſ. li. 2. cap. 48. Plin. li. 17. cap. 11. & cap. 12. li. 17. c. 41. li. 24. ca. 8. Ca. ca. 9. Col. lib. 6. cap. 4. lib. 12. c. 2. Varr. li. 1. cap. 56.

GLi Alami ſon di due ſorti o bianchi, o neri, & prima ſi dirà de i bianchi. Si alleuano bene queſti in qualunche aere, o freddo o temperato, o caldi, che ſe ſia; ancora che molto migliori ſi ſan nel freddo, uoglion terre graſſe, ancora che mediocremente ſi alleuano in terre arenoſe, & fiacche, fuggono terreni cretoſi, & geſſoſi, & ancora che naſcano in ſimili terreni uengono però languidi, ſecchi, et di brutto colore, oltre che uiuono poco tempo. Parimente non diuengono buoni fra le pietre, perciò che uoglion molto il riposo della terra, ſon piu naturali in ualli, & in piani, che in poggi, & colli, ne luoghi alti. Vogliono ſtare preſſo l'acque come ſarebbe ſu le riue de i fiumi, & quiui ſi alleuã meglio, che in niuna altra parte, & uengono eſſi a fortificar le riue operando, che l'acque non cauino ſotto, ne venga a mangiar la poſſeſſione, & maggiormente nelle riue rampolli d'acqua, & luoghi humidi, & ſuſtantioſi, nel ſecco non uaglion nulla. Diuentano buoni, & ſtan bene ancora doue è terreno ſangoſo, & perciochè gitta radice profondamente ricerca profonda foſſa, è buono piantarlo, perche le uiti ui ſaliſcano a produr vue, come ſi uſa in parte d'Italia. Si pianta in qualunche modo, & ſorte di piantare, che ſi faccia qualunche altro albero, & han coſi uiua la uirtù, che anco d'un picciol baſtoncello, che habbia un poco di ſcorza, piglia. naſcon di ſemenza, ma in queſto modo rieſcono piu tardiui, ancora che queſti alberi in poco tempo creſcono, & diuengono molto grandi. Di ſeme ſi pianta in queſto modo, quando gli Alami fioriſcono (ancora che per la uirtù quel non ſia proprio fiorire) ſi mette in terra quella ſua ſemenza quando ſono ſtagionati, & che ſi uedon di color berrettino, & prima che l'albero gitti fuori la fronde, ſeminiſi in luogo alquanto humido, & fangoſo, & facciaſi nel medeſimo modo che io dirò qui ſotto trattando del ſeminar la ſemenza dell'alamo nero, & quando ſaran creſciuti alquanto,

traſpian

traspiantinsi Piantinsi similmente di piantone alle riui del fiume, & questa è la migliore, perche in breue tempo pigliano, & vengono a perfettione, & similmente di ramo, & auuertasi che sia il ramo da vn'anno inanzi, & anco i cogollos di essi piantati pigliano, & sia il legno basso, eccetto che non si habbia da dubitare, che le bestie le rodano, e doue auëga che si pongano, auuertasi sempre, che sian posti spessi, accioche vadano piu spessi, alti, & piu dritti, Sono gli alami bianchi di due sorti, l'una è di natura di ascendere in alto, & molto dritto, l'altro è di natura piu basso, & gitta piu rami da i lati, & sono questi chiamati da Crescentio Albares. Questi secondi sono piu uiui in pigliare, che non sono gli altri, & di piu bel legno, & piu liscio. Il tempo del piantargli à la Primauera, prima che dian fuori, et dal metter de i barbati impoi tutte l'altre si possono piantare in vn buco fatto con stanga, & un mazzo, massimamente per quei che si piantano di piantone grosso, ancora che tutti questi gitteranno assai meglio in fosse, et anco ficcati i pali di alamo bianco in terra come perticoni, pigliano, & se questi alberi si tagliano la State, o si seccano, o riceuon gran danno, & per questo il potare, & tagliar di essi sia o nella Primauera, o inanzi che vengano i gran Soli, & gran caldi, & ancora che questi alberi si possano insitare non di meno è cosa superflua, poi che l'insitare è per migliorar il frutto, & questo albero non lo produce, & ancora, che secondo che io credo ui si possono insitar noci, poi che amẽdue queste sorti d'alberi richiedono uno aere, et sito medesimo, & son simili di scorza. Et si come si possono questo insitare possono i[n]si[t]aruisi ancora altri della medesima qualità, & anco le cerese. Questi alberi fanno la loro ombra molto sana, leggiera, & fresca, & induce sonno, & ancora che nella State non sia fresco in altra parte, sempre sotto di essi ui si truoua qualche venticello, & voltano la foglia il di maggior dell'ãno, ch'è il dì di Sã Barbana, che quella che l'han tenuta da vna banda la tengon da quel dì impoi dall'altra cõtraria, e perciò paion quel le foglie hauer mutato colore. Et con questo segnale possono i lauoratori & genti di campo ben conoscere, quando cominciano a sminuirsi i giorni. Le frondi di essi, son similmente di vn buono, & gentil nodrimento per le uacche, & pecore nel tempo dell'Inuerno, massimamẽte in quelle regioni che mena molto, doue non si truoua da pascerle, & per farlo, bisogna di tagliarli le rame picciole quando è la foglia verde, & quasi matura, prima che cominci ad apparire berretina, & conseruisi, dopo che è stata al l'ombra vn pezzo, in luogo asciutto, & nel tempo della necessità si potrà con essa alquanto sostentar il bestiame che non perisca. si ha da coglierla nel sminuir della Luna, acciò meglio si guardi ne si putrefaccia, come dice

Plinio

Plinio, ilquale auertimento deue esser notato per qualunche sorte di fronde, che si habbia cosi a cogliere. Il legno dell'alamo biancoè molto dolce da tagliare, & da lauorare, & perciò è molto al proposito per quei che intagliano, & e molto buono per far pauesi, & scudi, che per esser leggiero serra presto il colpo riceuutoui o di ferro, o di saetta, & cauato il sugo delle foglie di esso è molto utile per il dolor delle orecchie gittandouisi, & quei che hanno Calambre nelle mani non gli uerrà portando in esse un bordone di alamo bianco. Et anco secondo che riferisce Plinio, hanno una rosciada nelle foglie, nellaquale lauoran le pecchie, & fan singolarissimo miele. Si fan del suo legno bonissime lettiere molto liscie, & molte belle, ne in esse si creano cimici, come nel Plinio.

De gli Alami neri. Cap. 16.

Cref. li. 5. cap. 62. Col. lib. 6. cap. 4. Cat. ca. 5. & 6. Varr. li. 1. cap. 5. Plin. li. 17. ca. 9. & 27. Palla. Feb. cap. 17.

SOn gli alami neri di diuerse sorti l'una che monta alto, & dritta, & l'altra che è bassa, & si estende in rami quali son quelli, che soglion esser su le piazze delle chiese delle uille, doue si riducono i contadini i giorni delle feste a dir baie. Tutti gli alami neri sieno di qualunche sorte si sieno, si fanno in qualunque sorte di alberi o caldo, o freddo, uero è bene che ne i temperati, & freschi diuengono migliori, & ancora che nell'aere humido si creano si sopportano anco aere, & paesi secchi, & forti, & colli et piani, ma ne i luoghi alti ricercano humidità. Questi non nascon ben se non di duo sorti, & delle semenze che fanno o di barbati di quei che nascō delle radici, migliori che di altra sorte, che di ramo o piantone, rade uolte affrontano a pigliare. Di semenza si pongono questa maniera, nel tempo che gli alami cominciano a dar fuori gittano certi germogli molto spessi, & pieni di vue, & quelle han dentro le semenze. Plinio la chiama Samara. si hanno da coglierle quando cominciano a farsi berettini, & si han da asciugare per dui o tre di al Sole, pur che non ui si secchino. Plinio dice, che similmente si possono asciugar all'ombra, & bisogna farsegli vn'ara lunga, & stretta, acciochè dalla banda di fuori se gli possa nettare, & leuar uia l'herbe senza sfrondare gli arborcelli, che nasceranno, & sia molto ben zappata, & tritata la terra, & alquanto irrigata prima, acciochè sia humida, & cuopra si l'ara, di quella semenza, cernendosele con vn criuello buona terra, & stabbiata sopra non piu alta di duo dita, & indi a duo giorni quando non pioua adacquisi molto sottilmente, che non si bagni molto la terra, & si sarchi con la mano molte uolte, & perche i passeri si mangiano le cime che nascono, bisogna di coprir con paglia, o con una rete

che

che stia suspesa in alto, o farui, perche nou ui arriuino altri spauentacchi. Et dopo che saranno alquanto cresciuti, lieuesegli la paglia se ui sarà stata posta, & adacquisi con vna scopa molto bene, et a minuto prima che il Sole esca fuori, & dopo che sia tromontato, & dopo che sieno alti tre palmi traspiantinsi in altra parte, & se sono per farui ascender le uiti sopra essi, come dissi nel libro secondo, doue saran traspiantati non si uada molto sotto, non sia difficile di suellerlo, & albora sieno solamente sei piedi di distantia dall'uno all'altro, & perche quiui nõ gittino molto lunghe le radici, dice Columella, che debba esser riuoltate all'intorno della fossa, & se gli metta sterco di buoi sopra, & dopo della terra che sia ben pestata, & calcata, & questa è per quei che si han da tornar a traspiantare, dopo per le uiti, che quei che si piantano la prima uolta doue ha da stare, pongansi, come io dissi nel libro terzo (che è questo medesimo) circa le regole generali. Quei che portan poca semenza, o niuna, si han da piantare di barbati, & molto peggio di Ottobre, & Nouembre, che alla Primauera, & non si potino ne mondino, fin che non habbino due o tre anni, & albora mondiasi con ferramenti che taglin bene, non gli lasciando se non la cima d'alto, & similmente si mondino quando cresce fin a quanto potrà giongere vn'huomo, acciò che portin la uirtù, & la forza in alto, & si uien mondando molto bene salendosi in esso, & uenendo mondando fino a basso, & tutto quel che nascerà nel medesimo piede tagliasegli con vn coltello, & se non ha fusto, ma è sola foglia sfrondisi, et strappisegli cõ la mano, et tutto quel che si taglierà uada presso il tronco quanto piu si potrà. Hanno da esser le amandole molto spesse, acciò che riescãdritti gli alami ancora che si poßon piantare rari, o spessi. I barbati hanno da eßer parimenti di quel che gittano delle radici questi son facili a porre quando sono uecchi, massimamẽte in quelli doue son poste le uiti per esser piani nelle forcature, accolgono acqua, & si fan uoti. Hor per qnesto dice Columella, che di sotto il braccio doue fa la forcatura se gli dia vn foro, che arriui fino alla metà, perche per quiui esca fuori quell'acqua che se gli è accolta di sopra o per il pie, & sia il foro in sguincio uerso l'alto come dice Plinio. Questi alberi moltiplican molto in barbati, & e bene, che perche riescono spessi, si sceglian quelli che uan piu dritto, & quelli si mondano, acciò che crescano in alto, & lieuinsi gli altri, che riescono molto spessi, & son tali. Di questi per esser cosi spessi si fan bonissime serrature per giardini a guisa di rastelli dal mezzo in giù. Le frondi de gli alami neri son molto migliori per i bestiami, che quella de i bianchi, che e piu saporosa, & di sostantia, oltre che producon piu fronde, & di questi quei che producõ molta semenza non portano barbati al piede, o ne portan pochi, & anco dicono,

no, che la foglia di esſi è buona cotta in orina, & peſta con vn poco di porco, o butiro di uacca, & poſto ſopra lo ſtomaco, & il uentre delle creature che han faſtidio, & piſta da per ſe, & poſta ne i polſi rifreſcano molto l'ardor delle febri. Il legno di esſi è molto forte da lauorare, & di molto durare, ſi inſitano in eſſe uiti di ſega, come diſſi di ſopra nel libro ſecondo. & di ſuo legname ſi fan boniſſime, & forti ſelle da cauallo, & mula, & da ſedere, & mazze molto forti, che non ſpezzano. De i ſambuchi parleremo piu oltre, quando ſi tratterà dell'oliue, poi che ſon della ſua ſpecie.

Del Buſſo, & ſua proprietà. Cap. 17.

Teo. lib. 3. 4 & 5. dell'hiſt. Plin. li. 16. cap. 17. cap. 41. Creſ. lib. 2. cap. 3. li. 15. cap. 37.

NON mi ricordo di hauer ne letto ne ueduto altra ſorte d'albero che cominci per B che il buſſo, & accioche queſta lettera non reſti coſi adietro, trattarò di eſſo piu per queſto, che perche faccia molto al propoſito dell'Agricoltura. è della natura del mirto, & anco par che ſi aſſimigli molto arrayani negri, ma uole aere freddo. Si fan del legname di eſſo gentiliſſime opere di torno, & caſſe picciole, buſſole, & pettini, cucchiari, & imagini picciole, & tauole da ſcriuere molto liſcie. è il legno di queſto albero di gran durare che è molto duro, & mai ſi ſpacca, molto bello di colore di zafframe, & anco è di natura che non ſi tarma come gli altri legni, & ha in ſe tanto peſo che ancora che ſia ſecco ſi affonda nel l'acqua. Queſto albero per hauer di continouo foglia, & anco molto bella, è molto buona, & dilettevole per clauſtri di monaſteri, et di giardini. naſcon come dico in terre molto fredde come ſon ne i monti Pirinei, & richiedono luoghi alti piu preſto che piani o ualli. Non ſtan bene nelle terre calde, & ſe ſon traſpiantati ſi fan domeſtici. Si poſſono ſeminare di ſemenza ſi come diſſi de i mirti. Ma ſi fan molto migliori ponendoſi di barbati o di rami o pezzi di ſue radici, che la natura di queſto albero è molto uiuo, & in qualunche modo che ſia poſto o piantato, piglia, & ancora che eſſi di ſua natura naſcano in terreni duri, & aſperi, ſopportan buone terre.

Il legno di eſſo ſecondo Plinio, è creſpo, & aſpero nella radice, & molto liſcio ne i rami, è maliſſima legna da abbruſciare che fa vn ſuoco morto. La leſſatura del boſſo cotto in acqua di pozzo o di ſonte, è buona per lauarſiui il capo, che ſtringe la teſta, & ritiene il fluſſo de i capelli, & gli fan ſtretti. Si poſſon far di eſſi ſpalliere, & tauole ſecondo che io diſſi de gli mirti, & ſe a queſta pianta ueniſse qualche infermità, curiſegli come quelli, & ſecondo che delle cure di eſsi ſi è detto, & ſi de hauer cura di

nettargli, & trapor l'uno con l'altro. Si possono inserire i bussi in altri al beri, & massimamente in mirti o di foro o qualunche altra sorte di in sitare.

Delle Cerese, & Visciole. Cap. 18.

SOn le cerese di molte sorti, & le migliori di tutte son quelle che si chia mano in Italia corgne perche son piu grosse, piu colorite, & saporite, e piu dure, che con esse si puo andar piu lontano che con altre. Tutte le ce rese richiedono aere freddo, & terreni humidi, & leggieri. Ne i paesi tem perati si alleuano mediocremente, & ne i caldi molto male, & se ne i tali non è abbondanza d'acqua continoua, gli alberi restano poueri, & i frut ti di essi molto piccioli, & cattiui, & in questi paesi di questa ultima sor te è meglio di piantargli presso le riue di qualche fiume, o altri luoghi ui cini all'acque, & in ogni luogo vuol molt'acqua se non sono in terre mol to fresche, & stan megio ne i colli, & luoghi alti, & massimamente se son humidi, che in altro qual si uoglia sito, ancora che ne i piani, & nelle valli si creano delle buone, ma come ho detto con le conditioni sopra dette. Si posson piantar de suoi barbati di rami tagliati, & anco dico Palladio che posti i rami di essi per perticoni o palli nelle uigne diuenta no buoni alberi, onde si conosce che si possono piantare o sian di piantoni o di rami. Possonsi similmente piantare o seminare con le medesime ossa di essi che nascon molto facilmente. Ma perche questi di semenza habbi no da riuscir buoni bisogna di insitargli, purche come ho detto rare pian te riescon buone che sian solo della sua semenza. Ogni piantare o traspian tar di essi sia nel mezzo dell'inuerno, e se fia in terre, & paesi molto freddi si puo differire di farlo fino a mezzo Gennaio. Et questo è nelle piante, che nel piantar o seminar dell'ossa, in qualunque modo si sia si han da met ter in terra di Nouembre o Decembre, & anco prima. Già ho detto come si ha da porre in arola cosi de farsi nel seminar questo, ma questa arola non ha da hauer letame. Il traspiantare, & porre di essi ha da essere da mezzo Ottobre fin per tutto il mese di Decembre, & si son terreni freddi come ho detto di Gennaio. Richiedono fosse molto sotto, & appartate l'vna dall'altra di trenta, ò quaranta piedi. Si traspiantan bene le cerese o barbati saluatichi di Ottobre, & Nouembre, & di Gennaio deono esser insitati dopo che si aueda, che habbin pigliato bene. Essi si insitan bene in qualunche albero che habbia la scorza dura, come sono alami, salci, pru ne, plani, castagne, & lauri. Queste si insitano di coronetta meglio che di altra sorte, & di scudetto, & quei che si insitano in lauri hanno un sa

Plin. li. 15. cap. 26. Cres. lib. 5. cap. 11. Pal. Otto: c. 12. & 15. Teof. li. 3. hist. Var. lib. 1. cap. 39. Col. li. 12. cap. 2. Platina de honest. uo luptate.

pore gratioso,& gentile ancora che alquanto amaro. Si posson parimen te insitar di scudetto, & si come ho detto se per le cerese passano sarmen ti produrranne uue piu per tempo, & il medesimo si potrà fare in qualun che altro frutto piu tardio, massimamēte in uisciole per assimigliarsegli. Si insitano similmente di tauola, & se gli ha da leuar tutto il pelo o scor za che ha all'intorno dell'insito, & perche questi alberi sudano gōma, o si īsitano inanzi che comincino a sudare o dopo che han sudato del tutto, per che facendosi altrimenti la gomma affoga gli insiti se son fatti nel mede simo tempo che sudan gomma. Si insitano similmente di osso in qualunche altro albero come dice Plinio di quel che a caso si insitò in vn salce. Si hà da insitar nell'Inuerno come dicono questi auttori, et è bene per Decēbre. Si potrebbono alleuar molto bene questi alberi ī paesi caldi, hauēdo mol ta acqua al piede, perche le cerese sono in questo cōtrarie alle uisciole, che la uisciola richiede acqua dal cielo dico pioueggiana, & il cereso di esser adacquato, & satiato d'acqua di continouo, & sia terreno humido, & su stantioso, & che se ne i ceresi pioue quando si maturano, tutti si aprono, & marciscono. Et se le uisciole sono inacquate si fan rosse, & molto agreste, & le è piu profetteuole l'acqua dal cielo che dalla terra. Si insi tano similmēte di queste sorte accioche nascano senza osso. Piglinsi gli al beri di cerese quando son giouenetti, et taglinsigli quanto un palmo sopra di terra, e spacchisi per mezzo fino a terra ugualmente da tutte le parti, & lieuisegli la medolla molto bene cō un coltello tutta fine a terra, & do po si riuniscano le parti molto ugualmente, & lighisi, & empiastresegli di creta molto bene quelle aperture, & dopo vn anno che sia ben sano, & ben saldato taglisi alquanto piu basso di doue fu il primo taglio, & quiui si insitino puche che non habbin mai produtto frutto, cosi nasceranno cere se senza osso secondo che dice Palladio. Penso io bene che accio habbia a nascer senza osso sia ben far quel che si dice de i persichi in salci, & ac ciò che habbia la scorza sottile, quel che io dissi delle auellane. Si possono in esso parimente insitar medicine, che se si spacca vn ramo di ceresa, & se gli caui la medolla, & in suo luogo si metta scamonea, haue ran le cerese che di osso nasceranno uirtù di rilassare, & mollificare il uē tre, & se quiui si metterà anco azzurro o qualunque altro colore, uscirà del colore che ui sarà messo, si come dice Crescentio, & si come si dice di questi alberi, & suoi frutti, cosi penso che si potrà fare in altri alberi & frutti, almeno si fan ponendoui qualunche cosa di buono odore o di sa pore, come dissi nel libro secondo dello insitar delle uigne, che quel dello in sitar colori io per me non lo reputo certo. Et Crescentio dice ancora che si puo insitar di Marzo, ma questo ha da esser ne i paesi molto freddi, & in

in qualunche sorte di insitare si deue usar diligenza che l'insito sia quanto piu basso sia possibile. Si insitano bene di scudetta, di coronetta, & cannello al tempo, & come gli alberi. Vogliono esser molto scauati, & molte uolte, se ha di rami vecchi o rami troppo spessi, i vecchi si taglino, & gli spessi si faccian piu rari. Et se hanno troppo humore, diasegli vn foro presso terra in sguincio che tiri in alto fino al cuore. Se han formiche facciasi sugo di uerdolagas, & con altro tanto aceto gittisegli cō vna siringa o sguizzatoio doue esse saranno, o piglisi feccia di vino vecchio, & con esso si bagni ben doue stan le formiche, & questo si ha da far quando l'albero è in fiore, o gittisegli acqua di Toruisca. se lor fa male il gran Sole adacquisi di notte molto ne con acqua di pozzo o di fontana. Per l'altre infermità che a questo albero auuenisse, oprinsi i remedij che io dissi nella generalità del male de gli alberi. Questi alberi non uogliono sterco anzi che con esso patiscon gran danno, cosi essi alberi come i lor frutti. Dice Plinio che se se gli gitta calce al piede maturaran piu presto, ma non sia calce viua acciò non l'abbrusci. Dice similmēte Auicenna che accio che maturi presto, si de fargli nella radice vn buco non piu largo che quanto in esso capa vn osso di cerase, & che lo mettan quiui, & che e prouato. Similmēte se si adacquano gli alberi cō acqua calda vien a maturare piu presto il suo frutto, bene e uero che gli alberi duran poi poco tempo. Si ha da far tanto alto di pie quanto è la statura di un comune huomo perche son alberi pericolosi quādo son tanto alti nel cogliersi de i frutti, & si deuon coglier le cerese quando son mature con una scala alta di tre piedi acciò non si uenga nel montarui suso a spezzar le rame ne sia pericolo nelle persone che le coglie. Han questi alberi, massimamente quando son uecchi la scorza del tronco si grossa che di esse puo farsi una cuna per una creatura come dice Teofrasto, & anco un buzzo da pecchie. Le cerese verdi mollificano il uentre, dico uerdi quando son mature, & non secche, & se si mangia la ceresa col suo osso fa generar flusso. la mattina secche restringon il uentre. L'ombra dell'albero della ceresa è molto cattiua. Dice Plinio che nel suo tempo si facean molto male le cerese in Roma, & stando io in quella città uiddi continuamente ualer sempre piu le cerese Romanesce che le forestiere. Da che potiamo conoscere che con i tempi si mutan le nature de paesi, & terre, & anco de gli alberi, che quel che anticamente non nasceua in vn paese, se l'huom si ostina, & usa diligenza in fargli pigliare, & ben coltiuare ui si fanno, pur che il paese, & l'aere non gli sien molto in contrario, ne passino gli alberi da estremo ad estremo senza passar prima per il mezzo, accio meglio si veda conformādo, dico che da tal terra si traspianti in altra che sia quasi come ella, &

cosi a poco a poco, & ne i ceresi traspiantinsi similmente in terreni caldi & ancora che essi non sieno buoni piantisi de i suoi medesimi rami, & saranno assuefatti a sentir caldo, & insitisi di essi istessi, & si acconcieranno. Et con questo modo molti alberi potran passare i paesi contrarij alla natura loro. La gomma delle piante di cerese disfatta in uino bianco, e acqua, mollifica la tosse uecchia, schiara la uista, da appetito, & col solo uin bianco gioua contra la pietra. Le cerese generano mali humori nello stomaco, & uermi nel corpo.

Delle Visciole, & sue proprietà. Cap. 21.

Platina de honesta voluptate.

E La uisciola una sorte di cerese agreste, & anco i latini cosi le chiamano cerese agre. Et hauendo noi trattato dell'altre, diremo hora di queste. Le uisciole sopportan qualunche aere o sia caldo, o sia freddo, o temperato, & nelle terre asciutte son migliori, che ne l'humide, & nelle arenose, & leggiere, son molto buone, ancora che parimenti faccian molto bene nelle terre grasse, pur che sieno leggiere. In modo che in qualunche paese, & in qualunche aere si alleuan bene, eccetto ne l'humido, perche in esso diuentano troppo agre. Questi alberi son molto uiui di sua natura, & pigliano, & multiplicano molto. Si piantano di osso, & di ramo, ma assai meglio di barbati, che di niun'altra sorte, ma dicono coloro che n'hanno esperienza, che son meglio le uisciole. Quei che nascono di osso, che quei che si alleuano di barbati, che nascon da se istessi, ma se non si fan cosi presto, sono migliori i piccioli, & nani, & che han li uisiole grosse, & tanto colorite, che diuengon nere, & hanno il picciuolo corto. Di questi si ha da scegliere la semenza per porgli, o per uia di semenza, o per uia di piantone. Ve ne è di una sorte chiamata da alcuni Greche, che le producono molto grosse. Et queste tali si assimigliano molto alle cerese, & uogliono terre, & paesi simili alle cerese, che ancora che si faccian buone in ciascun terreno, che si irriga, molto migliore però nascono in terreni freddi non gli mancando acqua, & si insitano molto bene in essi, & similmente tutte l'altre uisiole, & anco si matura il frutto piu presto cosi insitate, come ho detto di sopra. Son le uisiole tanto uiue, che anco le punte di esse sotterrate pigliano, & questi alberi fuggono molto le terre dure, & si insitano di tutte le sorti di insiti, che ho detto. In questi alberi cadono poche infirmità, perche non son di sua natura delicati, & se alcune ne hauessero ricorrasi a i rimedij, & alle cure che io ho dato in generale di sopra a tutti gli alberi. Le uisiole

siole albora son tanto migliori, quanto son piu mature, il che non adiuie ne cosi nelle cerese, che si passan molto quando son maturate a esser colte si guastano, & si putrefanno. Son le uisiole anco piu sane, che le cerese, son molto contrarie alla flemma, & alla colera, perche le tagliano, & dis fanno, & si hã da mangiar la mattina inãzi pasto, & in questo modo dan no appetito. Di esse son le migliori, le manco agre. Son buone rifrescate in acqua fredda, percioche oltre l'esser molto nette, si uengono in questo modo a rinfrescar piu, & piu estinguon la sete, & il caldo, & si conseruã molto bene appassite al Sole, & cosi secche, son molto buone per quei che han la terzana, perche tolgon molto la sete, & contra la colera son come ho detto, molto buone. Questi alberi si fan buoni nelle uigne, & uogliono esser lauorati, & escauati, toltigli tutti quei germogli che gittan sotto o all'intorno. Vogliono esser seminate o piantate spesso. E l'acqua del le uisiole distillata per campana, e cosa molto salutifera per gli occhi, la uandosi con quall'acqua che schiara la uista, & disfa certe tele, che ui na scono, & lieua la flemma di essi, & il dolore, & è meglio quella che si fa delle uisiole, che non sien molto mature. E la uisiola vn frutto sano (oltre il suo buon sapore) che pare a me che mille uisiole non bastarebbono per una casa. & che vna ceresa sia troppo, & auanza per vna città essendo cattiua & dannosa.

De gli alberi di castagne. Cap. 20.

SI ha da sapere, che sono gli alberi di Castagne di molte sorti nell'essere, e miglioria de i frutti, ma tutti in questo si assimigliano, che ricercano terre fredde, ancora che nelle calde similmente si creano, pur che sie no humidi, ancora che non si irrighino quando sia lor necessario, per che con l'acqua che habbia continoua si genera molto fango, che fa marcir l'albero, nelle ualli, o ne i colli diuengano buoni, & in luoghi aerosi piu che ne i piani, massimamente se quei colli, & luoghi alti son uerso Tramontana, perche questi alberi ricercan piu tosto ombra che Sole, eccetto però, se non son, come dico, paesi freddi, richiedono terre ni deboli, & leggieri, che si assimiglian alla arena, ma non uoglio no arena, & si alleuano similmente in paesi, & terreno humido. Non possono sopportar ne terreno cretoso, ne grasso, duro, ne sego so, ne secco fuor di modo, che ancora che nascano in terre dure, non faran mai ben se il suolo non è humido. Questi alberi si possono piantar di ramo, & di barbati che nascono al pie dell'albe ro, ma questi non riescon cosi buoni, ne cosi fruttiferi, come quei

Cref. li. 2. cap. 42. li. 5. c. 7. li. 4. c. 6 li. 12. cap. 12. Teof. li. 3. hist. Plin. li. 16. cap 19. li. 17 c. 18. & cap. 20. Col. lib 3. cap. 20. li. 5. ca. 33. Aben. Palla Feb. cap. 25. Nouemb. ca. 15. ne i uersi de proprieta tibus rerũ. Plat. lib. 3. de sua Cozina.

che si piantano di semenza, & per questo secondo quel che dicono questi autori, è meglio piãtar le castagne, l'vno per prima riescon migliori albe ri, & anco piu leggiermente si empirà un monte di quei che si pianteran di semẽza, che de i barbati, che vsciranno dalle radici, e per diuentar poi buoni è nece ssario di esser insitati, iquali non hanno quei che son posti di castagne. Non dico io, che questi similmẽte insitate non sien migliori, poi che ogni albero insitato migliora molto il frutto (come si e detto di sopra) & si posson traspiantar le piãte di Nouembre. Hor per piantar la casta gna, bisogna che faccia come si dirà. Si han da scegliere le castagne delle piu grosse, & piu saporite, & di certe che di sua natura si mondano se istesse, & restan nette della scorza interiore, sian ben grosse, percioche del le picciole, o nõ nascono, o vengono le piante molto suanite, & son miglio ri le rotonde, che le lunghe, & perche molte si guastano, che non nascono è bene che si apparti buona quantità di esse, et sia come ho detto, di albero che carichi molto di frutto, ancora che ciascũ riccio porti molte castagne, & buone, & queste tali pongasi a sciugar all'ombra in qualche parte, asciutta, et dopo che sieno bene asciutte, si ammontonino da qualche bãda appartata, & asciutto, & cuoprasi ben con arena di fiume, & indi a trẽta giorni lieuisegli la arena, & gittinsi in vna caldara d'acqua fredda, & quelle che notaranno, & staranno a galla sara le uane, & si potran gittar via, & le buone, & sane, che son massiccie, se ne vanno al fondo. hor subi to queste sieno cauate, & si tornino ad asciugare, & coprire di arena, co me prima. & indi ad altro tanto tempo prouinsi di nuouo, nel modo che si è detto, leuando via le cattiue, & ritenendosi le buone. Et dice Crescen tio, che questo si debba fare duo o tre uolte, fin tanto che arriui il tempo nel quale si han da porre. Altri le conseruano in cantari o brocche con la sua arena senza bagnarle, io tengo anco che sia meglio porlo di nuouo fra l'arena in luogo asciutto. Il tempo del piantarle è per tutto il mese di No uembre, & di Decembre, & anco per Gennaio, & se son terreni freddi è bene da mezzo Febraio, fino a mezzo Marzo, & per questo ha da esser la terra molto zappata, & cauata, ben profondo il fosso, & fatto a guisa di solchi, che è meglio che l'ara, come gli alberi, che ho detto di sopra, & sia in terreno alquãto ritirato, acciochè quiui nõ si fermi l'acqua, che le immarcisca. Dice Plinio, che che si hã da porre da quattro o cinque insie me, con la punta di sopra, & cuopransi alquanto di terra, & pongasegli alquante canne all'intorno, & se si pone ogni castagna separata, et da per se, insieme cõ qualunche castagna, pongasi una bacchetta o canna, perche si sappia doue è, che si voglion molto purgare, & nettar d'herbe. La ter ra doue si hã da fare i simili solchi per porre le castagne, sia molto simile a quella

a quella nella quale si hã da traspiãtar, & sia alquãto humida, & asciut ta, & non se gli gitti stabbio o letame che questo albero non ne ha bisogno & se pur alcuno ui se ne gitterà sia ben marcito, & uecchio, & molto me schiato con terra in tanto che non si conosca quasi, che ui sia letame, et sia di uacca, & il traspiantato non sia fin che non sien passati duo anni, et siẽ ben sotto le fosse, perche gittan molto profonde radici, & accade, come dice Crescentio, uolergli piantare in terreni doue si seminan grani, anco ra che ui fan molto male, eccetto che non sieno terre leggiere, et deboli. In queste terre si han da traspiantar rari, & mõdarsegli i rami bassi, che ua dano alti, & non faccian ombra alla terra, & uada per suoi lignos, come dissi de gli alberi, ne' quali si põgono le uiti, nel secondo libro doue io trat tai delle uigne. Si han da traspiantare nelle Primauera. Ma se sono per porle ne i monti doue habbia solo a dar utile in produr castagne, sieno piu spessi, perche similmente oltre l'hauer piu alboreto, per star cosi diuẽtano piu dritti, & piu alti, & di miglior legname, ma nõ han da esser meno ui cino l'uno all'altro, che quaranta piedi. Et indi a uno anno, che saran tra spiantati sieno mondati molto bene, & lieuinsi tutti i rami bassi, acciò si faccian migliori, & piu alti. Gittã questi alberi molti germogli al piede & alle radici, & si traspongono in altra parte. Il pottare, et nettar de gli arborcelli, & anco de i grandi è ben che sia nella Primauera. Questi albe ri si possono insitar di coronetta, o scudetto, o cannello, meglio che di altra sorte. Dice Palladio, che si possono insitare amãdole in castagne. Et questo sarà in qualunche sorte di queste tre che ho detto, meglio che di niun'al tra, ma sarebbe necessario, che la tal pianta di castagne, fosse esposta al Sole, perche l'amandola ricerca il Sole, e terreni caldi. E meglio insitar cerese in castagne, perche ciascuna di queste piante ricercano terreno, & paese freddo. Et acciochè ogni insito duri molto, & produca molto frutto han da esser gli alberi in alcune cose molto simiglianti. Questi dui alme no si assimigliano nel nascere meglio in terre fredde che calde, & anco nelle simili le cerese saranno alquanto piu tardiue insitate in castagni che ne i suoi proprij alberi, o serà ben di insitar frutti tardiui in essi, come pera in uermezze, & peracie, & camuesas che parimente richiedono ter re fredde, & fresche, & nell'insitar di essi sia tardio quando suda la scor za che si espedisce ben dal riccio. Se si pigliano le puche del medesimo al bero, & si insitino nel medesimo castagno saran le castagne migliori. Et quanto piu uolte si insitaranno tanto saran megliori, si come racconta Plinio di quell'albero di castagna che insitò del medesimo (dico delle sue puche) vn gen il'huomo chiamato Correlio, & riuscì assai meglio che il primo, & dopo che egli morì vn suo creato tornò a insitar quel che era in

sitato con la sua isteßa puca, & riuscì assai miglior frutto di esso che del primo, ancora che non caricasse tanto come prima. Si insitan bene in salce fra la scorza, & quel che in esso si insitano uengono alquanto tardi, & in questo modo si insitaranno in alami biāchi, & in altri alberi delle sue sorti, & similmente in noci. Se haurà infermità alcuna, guardasi per il rimedio in quel che dissi di sopra nelle regole generali de gli alberi. Quando son grandi non han bisogno di esser scauati, ancora che scauandosi non se gli farà danno. Ma quando sono piccioli, si uogliono scauare molte uolte, & mollificargli la terra, se si cortano o potano, gittano molto, & si ringioueniscono, & anco in molte parti doue si soglion tirar le uite in alto piu si preuaglion le genti de i castagni per far de i suoi germogli, perticoni, & legni per porui, & sostenerui le uite che per i frutti, percioche il legno di essa dura molto sotto terra, & in acqua, & questo si fa doue è molto cara l'altra legna, & non se ne puo hauere. Non si han da coglie re le castagne fin tanto che eße non sieno per cader da se medesime da i loro ricci, che albora si sbattono con stanghe, & quelle che cadono con i suoi ricci, è beue di ammontarle da per se separatamente, & tenendosi così alquanti dì, si aprono da se isteſſe. Et anco dice Crescentio che quelle di questa sorte si conseruano piu tempo uerdi, ma se fosse luogo serrato doue ne porci ne cinghiali potessero entrare saria meglio per l'albero, & anco le castagne sarebbō piu staglionate, che niun albero matura insiememēte il suo frutto, & anco sarebbe senza spesa, & senza pericolo di coloro che le colgono con le pertiche, lasciarle cader da loro isteſſe, & albora son di stagione quando il riccio si apre da se medesimo. Le castagne son di grā nodrimento, & sustantia, & dan forza grande, & anco in molte parti come è nel Delfinato si fa pane di eße cauandosi, et macinandosi come grano, & è la sua farina molto saporita, & anco māgiata la mattina restringe il flusso del uentre. Si conserua molto bene al fumo in sacchi, & mangiandosene molte generan molti humori, & melanconici, nello stomaco, et oppilano le uene. Alleßate si mollifican molto, & perdon quella malignità che hanno, & son buone dopo pasto che quieta il uomito, & riposa lo stomaco, & aiutano a diggerire, & a orinare, & confortano il uentre. Elle son forte da digerire, & maggiormente a coloro che son di complessione flemmatica saluo mangiate con mele, o zuccaro inanzi pasto, quanto crude son dannose a coloro che patiscono tosse, tanto piu sono utile oppilate, & ben cotte, & così calde mangiate di mattina con mele, & arrostite son di buona digestione. Chi ne mangia molte maſſimamēte cotte se gli inacetisce lo stomaco, se delle farina di eſse biaua o melega impasta ta con aceto si farà poltiglia posta sopra qualche infiagione delle tet

te farà

te farà gran giouamento. Son tali, & di tanto gran nodrimento le casta gne che dice Galeno che dopo del frumento dan piu sustanza al corpo che niuno altre pane, & i porci che con esse si notriscono son di molto saporita carne, et piu assai che quelli di ghianda. Se si abbruscian le scorze delle ca stagne, & se ne fa poluere, & si pone con spetie alla creatura nella testa moltiplicano il capello, & il medesimo effetto fanno le sue frondi, & i ric ci. Si conseruano bene le castagne verdi coperte di arena, & in luogo asciutto. La scorza di dentro che sta unita con la castagna cotta in acqua pioueggiana o di fonte, & che rientri la terza parte, & beuuta restrin ge il flusso del uentre. L'ombra delle piante delle castagne è cosi cattiua, & graue che consuma anco gli altri alberi che gli sono appresso, e piu sotto. Il legno della castagna è di gran durare cosi sotterra come disopra ne mai si tarma ne produce vermi, purche sia tagliato alla sua stagione, & e mol to singolare për legnami di edificio, & bisogni di vna casa, & per acqua è ancora buono assai perche dura molto, & perciò di castagna si fan buo ni canali da Molino, & buone botti da vino. Dice Palladio che nō ha in se altro di male se non che e molto graue. L'acqua che passa per le radici del le castagne è molto cattiua, & molto cruda, & anco i castagni doue non tocca acqua, producono piu sane le castagne, piu saporite, & si conseruan piu tempo verdi, & senza vermi, che se la terra doue è piantato questo albero non è molto secca, gli fa gran danno l'acqua. Questi alberi si sec cano rare volte per gelo, & perciò son buoni per riparo di quegli altri alberi che son soliti a gelarsi, piantandosi da quella banda doue si sogli on gelare.

Delle Prune, & delle sue qualità. Cap. 21.

LE Prune son alberi ben conosciuti, di questi vi sono di domestici, & saluatici, & de domestici son molte differentie, & molte sorti, ma tutti si generano, & alleuan meglio in aeri freschi, & temperati che in terre molto fredde, o molto calde, e se nelle terre calde è abbondanza d'ac qua si fanno anco buoni, & ancora che ne i colli, & luoghi alti si faccian buoni son con tntto ciò assai migliori ne i piani, & nelle ualli. Ricercano terre graße, & molto humide, & nelle tali producono il frutto assai piu grosso che nelle terre fiacche, & leggiere. Vogliono guisa nel fondo, & nell'alto terra netta di pietre. Si piantano questi alberi bene di barbati di quei che nascono al pie dell'albero, ma meglio di sue ossa. Questi albe ri non si piantan bē di ramo che di molti pigliano poco, ne si fan buoni, ne anco di piantoni. i barbati di essi sieno ben capati gentili, et dritti, et se do ue

Cref. li. 5. cap. 21. & 26. lib. 8. ca. 7. Plin. li. 19. cap. 3. lib. 15. c. 8. 6 & 13. li. 17. cap. 11. lib. 22. c. 8 Theof. li. 2 & libr. 3. histor.

Palla. Nouemb. ca. 9. ne i uersi. Magnin. parte. 3. Auic. li. 2. cap. 41. Bar. Angelicus de ꝓprietati bus rerum lib. 17. ca. 25.

ue si han da porre è terra calda, & paese caldo, ponganſi di Ottobre, Nouembre, & Decembre, & se terra fredda sia poco innanzi che dian fuori & sieno de i barbati che saran nati piu lontani da l'albero, & questo è il metter migliore. Dice Auicenna che è il suo proprio piātare nelle tai terre di Febraio, & di Marzo. Facciāsegli le fosse se è in terra humida cupe non piu de tre palmi, ma se è terra secca, uada alquāto piu sotto come sarebbe a dire vn palmo piu. Ancora che secondo che dice Crescentio non gitta molto profonda la radice, & il medesimo dice Plinio, & ciò si uede per esperienza, perche per i uenti si sogliono suellere, ancora che Teofrasto dice che si debbano piantar ben separati l'vn dall'altro, a me non pare perche questi alberi si sogliono gelare, & quāto piu staranno l'uno appresso all'altro men danno lor farà il gielo. Et anco Crescentio dice che non debban star molto appartati percioche nō si occupa l'vno l'altro ne si fan danno. Quanto al piantare, & por dell'osso si fa nel modo seguente. Douēdosi seminar l'ossa per traspiantar poi l'albero mettasi non piu sotto di vn palmo in terreno molto zappato, & mollificato, & si poson queste ossa porre o di Inuerno se è terreno caldo, & asciutto o nella Primauera se è terreno freddo, & humido, che è di Febraio, & alquanto di Marzo, & quei che si pianteranno in questo modo la Primauera tēgansi tre di amolle in lessia che ne sia aspra ne forte, et in questo modo nasceran piu presto, & indi a duo anni traspiantinsi, & dice Crescentio che al traspiantargli o sieno barbati, di radice, o di osso, che se gli vngano le radici con sterco di uacca, & se si piantano ossa, per non si hauer da traspiantare, uadan posti ben sotto quanto arriui al ginocchio, & cuopransi poco, & l'anno seguente che saran cresciuti uguaglisi il terreno, & in questo facciasi secondo la regola che si disse dell'amādole, ma queste tale ossa si hā da porre nella Primauera o che faccia tempo asciutto, perche se fosse tēpo molto humido o come nel mezzo dell'Inuerno, accoglierebbe acqua la fossa, & con la molta acqua si affogarebbon l'osa o si marcirebbono. Seminandosi certe prune grosse, & rosse che si chiamano porcale nascono molto bene, & anco l'altre d'altra sorte, & dice Crescentio che di prune si posono far buone fratte o serrature di campi quasi come di macchie, & spine, che ancora che nō sieno pungenti se si piātano molte osa di ese fanno la macchia spessa, & non lascian pasare, & per questo effetto son migliori le prune che fan piu germogli. Et in questo modo faran fratte da serrare, & frutti da mangiare, & anco per pascerne i porci, & questi si hanno da fare in questo modo. Traspiantinsi le prune spesse, ne se gli lieuino i figliuoli che gittano che son maschi, ma come ho detto in altro luogo presto periscono gli alberi a quali non sono istirpati i germogli che gittano di sotto. Le prune

ne uogliono esser di un piede, & non alto, & tagliato di ramo acciò con l'ombra sua uenga a coprire il pie, & lo mantenga fresco, & questi alberi ancora che maturino piu presto il frutto che è uerso il mezzo dì, è non dimeno assai migliore quel che matura alla sua ombra, et di miglior sapore, & piu durare, ne si corrompe cosi presto, ne genera uermi, come quelle che son uerso il Sole, ne si annebbia, & perciò è bene che stieno spessi perche manco Sole dia sopra il frutto. Io non dico che questi alberi ricerchino ombra, & meriggio, ma dico che il gran Sole gli fa peggio. Se questi alberi sono in terra dura, & fredda, & se gli da letame non gli caderà il frutto, con conditione che sia in terre fredde, & non calde, che nelle calde non sopportan letame ne gli fa profitto alcuno, anzi che in terreni caldi con esso producon frutto di cattiuo sapore. Questo dico intendendo che sia letame di bestiame, che cenere ò qualunque altro sango gli fa grande utilità, ma se è terra che si irrighi ricercano letame pur che sia ben marcito. Si insitano bene in qualunche sorte, e si han da insitare, o inanzi che sudano gomma che è di Gennaio, o quando han già lasciato di sudare, che è di Maggio, & di Giugno, & si insitano meglio di mensa, & di scudetto che d'altra sorte. Si insitano bene in persichi, & saranno in essi maggior i frutti insitati, & piu saporiti, & similmente in amandole, benche in esse non crescon molto, & riceuon in se similmente amandole, duraznos, albercocoli, mela, & pera. Insitati in amandole produrran il seme dentro di amandola purche sieno insitati o di mensa, o di passare, & il medesimo è nelle auellane. Si insitano parimente in rouere o in castagne. Quei che si insitano in moniaci, & albericocoli produrranno il frutto molto simile a i medesimi albercocoli insitati in narãci maturarãno i frutti a buon'hora. Gli duraci ricercano terreni piu freddosi che niuno de gli altri pruni, & anco piu humida, e questi si fanno meglio insitati in Ceruali che gli altri e tutti gli altri in essi come ho detto di sopra nel capitolo generale de gl'insiti, & assai meglio in prune saluatice che in altri alberi traspiantandosi dopo i Ceruali. Questi alberi sono migliori piantati se il terreno gli è accomodato uerso il uento di Mezodì, piu che uerso niuno altro aere come dice Auicenna, onde potremo ben uedere esserli in qualche cosa contrario il Sole come ho detto di sopra. Se è terreno caldo doue sta, & ha terreno casalengo alle radici, & gli fa danno dico nelle superficie, lieuisegli tutta & in suo luogo gittisegli terreno netto di pietra. Gittandosegli alle radici fecce di uino o di aceto produrran piu tosto i frutti & piu saporiti. Hãno le prune alcune infirmità, & se stanno come suaniti, & marciti, gittisegli al piede alpechino che non sia salato con altre tanta acqua o cenere, e questa è meglio di sarmenti, & sia questo in tempo freddo, perche se fosse

in

in tempo caldo, & secco con questo riceuerebbe danno, o orina di huomini ben marcita con altre tanta acqua, & se gli cadessero i frutti, faccia si in una delle radi principali un buco, & mettasi in esso una zeppetta o bastone di un legno uerde, & questi alberi sogliono hauer molte uolte uermi o formice, & perciò è buono di hauer una mescolanza di almagra, & aceto, & con esso si impiastri doue ne saranno, purche non se gli ne metta in troppo grande abbondanza, perciò che in quel modo che uccide i uermi nuoce all'albero, & quel che per medicina si mette essendo troppo torna dannoso. Per l'altre infermità uedasi quel che ho detto di sopra ne i rimedij generali de gli alberi. Si sogliono in questi alberi molte uolte arrugar le frondi in alcuni rami, & quiui si sogliono generar uermicelli, & aragne, & di una frasca si guasta un ramo, & di un ramo tutto uno albero, & anco i uicini che gli sono al lato. Onde da quella parte che diuenteranno questi frondi così arrugate, taglinsi prima che il male uada piu oltre, abbruscinsi albora, perche ancora che si lascino i rami ne' quali sono, restano però così infermi di quel male, che in gran tempo non tornan poi in se istessi, ne dan frutto, & contaminano l'albero. Le prune sono alberi che uiuono lungo tempo, ma per quel tempo che durano sono di maggior utilità che gli altri, perciò che uengono i frutti presto, & ne portano assai, & se ritruouan terreni, & siti secondo che si conformano alla natura loro, sono ostinati in non morire che per infirmità che gli arriuino mai periscono si come dice Teofrasto. Io uiddi certi alberi di questi posti lõtano da terre habitate, a quali i pastori leuauano la scorza da ogni bãda, & ui metteuano dentro chiodi, che attrauersauano da una bãda all'altra, & ue gli lasciauano, & sempre quegli alberi uiueano, & anco uiuono senza esser mai coltiuati, & producono de' frutti. Questi alberi o han da stare in terreni alquanto humidi, o esser irrigati molte uolte, & scauarseli di continuo la terra al lato. Di tutte le prune son le migliori alcune chiamate Damascene, perche uennero primamẽte da Damasco, sono lunghe sottili da tutte le bande, & grosse in mezzo, & son anco del medesimo sapore, & dolce alquanto. Vi son le Verdegne, che dall'esser uerdi pigliano quel nome. Sopportano piu tosto terre calde, che altre, son molto saporite, ha un poco dell'agro, ma son di forte digestione, & non se ne deono mangiar molte. Ma percioche secondo i paesi sono i nomi di diuerse sorti di questi frutti di prune bianche, uerdi, & rosse, lunghe, grosse, rotonde, & piccioli, non accade trattar di esse particolarmente se non dire, che tutte ricercano vn medesimo terreno, che è quel che si è detto di sopra. Tutte questi sorti di prune si potran cogliere, & mangiar con il suo fiore perche dilettano, il che non si ricerca ne gli altri frutti, eccetto nelle vue.

per

per conseruarsi son buone le Damascene, & le fratesce, & queste si riser uano in questo modo. Empiesi vna cesta di esse quando son ben mature, & si ha vna caldara piena di lescia di cenere di sarmenti, piena d'acqua che bolla doue si mettono, & subito si cauino, & se in essa acqua si uolesse met ter vn pochetto d'olio non è se no bene, do po si mettono al Sole sopra tauo le. Altri sono che le passano in cambio di acqua calda in acqua marina, o un poco salata pur messa al fuoco, & bollēdo. Altri le mettono senza al tro cosi ad asciugare al sole, & tutte queste sorti son buone per coloro che han sete nelle febri o senza. messe in acqua, & mangiate mollifican il uen tre, cotte in acqua gioua alla tosse, & fan digerire le materie che le causa no beuuta quella acqua, & son buone per quei c'hanno doglia di costa. Si milmente son buone le duraci per conseruar secche, ma molti le passisco no con l'ossa, ma ogni frutto che è tolto dall'osso per conseruare, & appassi re è miglior dell'altri, & nō si ha cosi senza osso da passar per acqua cotta ma cosi come sono porle al Sole, riescon dopo alquanto agrette, & leuā la sete, & uerdi, & secche son molto buone, et salutifere cōtra la colera. Al tri l'infilano, & cosi infilate le mettono al Sole, & altri sono che le asciu gano in forni, & altri tagliano i rami che son pieni delle endrine, et li ap piccano doue sia aere, et quiui appassiscono. In questo ogn'vno faccia secō do gli parerà piu al proposito. Le prune mangiate a degiuno mollificano il uentre, o secche, o uerdi, ne si intenda uerdi per maturare. Et per que sto son migliori le Damascene, & suoi simili, & se inanzi che si māgino si tengono alquāto in acqua fredda fanno purgar la colera per le parti di sotto, & rifrescano lo stomaco, ma se se ne mangian molti, ancora che siē delle migliori che ui sieno faranno nocumento. Le Duraci secche ristringo no il uentre, & danno appetito, & le saluatiche lo restringono oltre mo do. & per questo si danno da'medici a quei che hanno il flusso di uentre, et anco se si cuocono gran quantità di prune saluatiche in uino dolce tāto che rientri per la metà beuendosene vn gran bicchiero restringe molto le cancere, & anco il medesimo effetto farà la scorza della sua radice cosi cotta, & beuuta. La gomma delle prune ha molte uirtù, massimamente quella delle Damascene, che māgiata a digiuno spezza la pietra della ues sica, che assottiglia le materie grosse, & le taglia, ammollisce il petto, & restringe il uentre, perciò la deono mangiare coloro che hanno il flusso del uentre, & cōsolida, & salda le piaghe, et disfacendosi con aceto lieua uia le lentigini del uiso, & maggiormente nelle creature picciole, & fa mag giore, & o piu possente operatiōe se se gli mette all'intorno un poco di me le o di zuccaro, & conforta la uista questa gomma quando si fregan con essa gli occhi, & mettendosi nell'inchiostro da scriuere si affina molto con

essa,

eßa, & fa che la lettera duri piu senza spengersi, & se del sugo delle fron di si farà gargarismi non lascierà correr materie flemmatice alla gola. Se si uogliono hauere di questi alberi, barbati da piātare lascisi a ciascuno vn paio di essi, & non piu, & questi saranno i piu dritti, & indi a duo anni si traspiantino come ho detto. De i cedri parleremo piu innanzi nel capitolo de i Naranci.

De i Cipressi. Cap. 22.

CIpressi son certi alberi che nella foglia si assimiglia molto a ginepri, & ha il piede alto, & dritto, naturalmente sono migliori ne i paesi caldi, & nelli temperati si alleuano mediocremente, ma nelli freddi non si alleuano, o riescono suaniti, et essi tardan assai piu tempo in crescer che nelle terre calde, ne si fan cosi grandi ne di tal legno. Son migliori in luoghi alti, & in coste maßimamente uerso il Sole che nelle ualli, & luoghi ombrosi, dico di miglior legno. Questo albero solamente nasce di semenza, che non gitta barbato al piede, ne altri germogli de quali si possono metter con piantone o ramo. Di semēza si mette in questo modo in luogo che sia bene asciutto, & che sia stabbiato di molti giorni, & lo stabbio sia diuentato gia terra, et molto mescolato con la terra, facciasi una fossa cauata ben sotto con vna zappa, & molto ben trita, & ugualata, & netta di tutte le pietre, & sia lunga, & stretta, accio che di fuore si poßa fare quel che gli sarà necessario senza entrar dentro di essa, & si han da cogliere le noci del Cipreßo o di Gennaio, ò di Maggio, o di Settembre, perche albora son le sue stagioni, che questo albero fa tre uolte l'anno le noci & ne i tre tempi sopradetti si han da cogliere, & si han da seccare al sole, & romperle, & di eße si trarrà fuori una semenze molto minuta della quale si puo porre da per se qualunche particella di esse. Cauisene buona quantità perche bisogna di seminarle spesse, & asciughisi ben questa semenza al Sole, & nel mese di Aprile quando sia la terra molto calda, & se è temperata semininsi di Maggio, & in giorno sereno, & senza uento, che se pur fosse quel giorno rusciada, riceue molto danno, & con un criuello spesso se gli cerna la terra di sopra molto sottilmente, & molto uguale, & non piu alta di un dito o dui al piu, perche se se gli gitta la terra molto alta per esser la semenza minuta molto & fiacca non ha forzo da vscire, & si uiene a marcire, & perdersi. Et in questo tempo fin tanto che sia nata guardisi molto dalle formiche che lo mangian uolentieri

tieri, & ſe ue ne pratica niuna ammazziſi, & uedaſi quello che io ho ſcritto nelle regole generali di queſto terzo libro, & fin tanto che naſca ſi ha da inacquare molto leggiermente ogni tre dì una uolta inanzi che naſca il Sole, o sù uer la ſera, & queſto è il meglio, & è bene di adacquarlo con una ſcopa acciò che l'acqua vada vgualmente. Dopo che è nata non uole acqua ſe non poche uolte, perche ſe ſi irriga molto periſcono o nō eſcono al propoſito & come dourebbono riuſcire, & ancora che quando ſon grandi riceuan l'acqua, la troppa non gli è ſana. Si han da ſcauar ſenza toccar le radici ne entrar nell'ara perche quello che ſarà peſto ſubitamente perirà, & in naſcergli l'herba a torno preſto ſe gli lieui inanzi che pigli forza, perche dopo che è grande ſe ne portarebbe ſeco il cipreſſo. Et perciò che quando naſcono, & ſon picciolini gli ſecca, & abbruſcia il Sole pongaſi fuor dell'ara una forca per porui, & eſtenderui ſopra un panno che gli faccia ombra, & ſia tanto alto poſto che poſſa per diſotto paſsare una perſona per quando ſia biſogno di ſcauarli, & zappargli, & di queſta ombra non ha biſogno piu che il primo anno, & il ſecondo per eſſer riparati dal Sole, & dal freddo, & da i geli, di notte. Quando ſon picciolini ſi uogliono cibare, & coltiuar molto, che quando ſon poi grandi non han neceſſità ne di queſto, ne d'altra coſa. Anzi ſecondo che dice Plinio ogni lauoro gli è dannoſo, ma io me penſo che non ſe gli poſſa mai far danno con lauorargli, & trattargli bene. Si traſpongono quando han cinque o ſei anni, & quanto piu giouani ſi traſpongono tanto piu uengono migliori, & ſe ſi traſpiantano grandi non pigliano. Et dice Teofraſto che gittano le radici nella ſuperficie della terra, & picciole, & perciò ſi deue far la foſſa larga acciò piu larghe, & piu forti le poſsan diſtender ſotto. Ma ſe è terreno humido non ſia molto ſotto ne molto cupo, & ſe ſecco profondo quanto quattro palmi. Sono in queſta ſorte d'alberi maſchio, & femina, il maſchio creſce piu alto, & uan le ſue rami piu raccolte, & piu ſtrette, & per queſta cagione ſon piu belli per clauſtri, & per giardini. Si poſſon piantar l'un con l'altro, & tondargli come l'huom vuole, ma molto meglio è la ſua altezza che quel che ha di buono il cipreſſo è l'altezza ben raccolta come ſi nota in molte parti della ſacra ſcrittura, ne ſtan bene col tondargli tenergli baſſi, oltre che non uiuon poi tanto l'vno perche ſi ſpoglin delle frondi, & anco perche ſi ſecca ſubito. Il traſpiantar di eſſi è di Marzo, & di Aprile, & non tardan molto in [illegible]ſcere. In molte parti ſi fan ricche ſelue, & arboreti di eſſi per vender [illegible], il legno per eſſer de i piu precioſi legnami che ſi trouino, & il luogo per far ſimili alboreti ſia di terra dura non humida, & ſe ſi ha luogo in coſta,

& esposto al Sole quiui si piantano ancora che faccia similmente bene in piani che non sieno eccessiuamente humidi. Non uogliono letame anzi gli fa danno. Il legno del cipresso da singolarissimo odore, & e per casse molto pretioso giamai si tarma ne crea vermi, ne si fende o spacca se non gli è fatta forza, & anco doue sono le sue noci o foglie non sarà mai ne tarme ne uermi che guasti panni, però per conseruargli questo legno è molto singolare, oltre che gli dà buono odore, & sempre par che questo legno sia nuouo ancora che sia molto vecchio. Dura gran tempo tãto che par quasi che sia eterno, & che non manchi mai, ma è ben vero che il suo odore fa molte uolte doler la testa quando è troppo, & molte uolte suda questo legno secõdo che dice Teofrasto, et anco nel libro de Proprietatibus rerum, dice che se si tagliono questi alberi tornano a riggittar nuoui rami, ma nõ è cosi anzi si secca, et Plinio che meglio l'intese dice, che se è tagliato mai torna a gittare, & per questo i Gentili gli appropriauano i morti. Nel l'Isola di Creta che hora si chiama Cãdia, doue di essi son grãdissime montagne che vi nascono naturalmẽte, ancora che si tagliano tornano a rigittare secondo che racconta Pietro Martire nell'ambasciata che andò a fare in Babilonia al gran Soldano. Questo albero non si puo insitar ne in esso, ne in altro, se non fosse passato, & anco a questa guisa non crederò che pigli. Non patisce infermità, solamente si ha da usar diligenza con essi che vadano dritti fin da piccioli. L'olio del Cipresso restringe, & indurisce, strigne le gengiue, lieua il dolore de i denti, restringe il flusso, & sana le piaghe della matrice, & strigne anco le piaghe che gittano. E buono aaco per le abbrusciature, & finalmente tutte le cose del Cipresso ristringono. le sue frondi peste, & poste sopra la morsicatura velenosa uano, & se alcuno sputerà sangue faccia poluere delle noci o galla di esso, & beuala, che consolida molto, et beuẽdosi in uino la mattina allunga l'alito a chi l'ha corto (secondo che dicono) & le foglie verde peste saldã le piaghe. Le noci di esso macinate cõ farina di orzo ammassata, sana posta gli sopra, & strigne la tigna, & fortificano i capelli, & ristringe il catarro. Peste ben queste noci, & mescolate con fichi secchi, mangiano, & consumano la carne superflua, che nasce nel naso. Cotte in aceto leua il dolore de i denti, & la poluere di esse beuuta in uino sana il flusso del corpo, & aiutano a ritener l'orina a quei che hanno una infermità chiamata strangolaria, & peste le sue foglie, & poste nel uentre ristringono il flusso. Il fumo di questo legno è molto sano contra tutti i mal odori, & uelenosi, massimamente in tempo che sia l'aere corrotto, & pestilentiale.

De i Persichi, & Melacotogne. Cap. 23.

I Persichi son alberi che uogliono piu tosto terreni caldi, pur che habbino humore, & uogliono parimente terreni arenosi, & leggieri, & humidi, & se tale aere, & terre affrontano come ho detto uiuon piu tempo, & dan maggior frutto, che nel freddo ne uentoso, & con i uenti riceuon gran danno, si perche gli gittan a terra molto i fiori, come anco perche gli schiantano i rami, massimamente quando hanno il frutto, & per questo si han da piantare per Sermeiores in ualli o luoghi aprici, & di Sole o luoghi guardati da uenti.

Son alberi che uengon su presto, & presto si inuecchiano, & ancora che si possan piantar di ramo o di alcuni germogli di quei che sogliono gittare al piede, rade uolte affrontano, ne anco quei che affrontano riescon molto buoni, & per questo e meglio, poi che ha semenza buona nel l'ossa, porgli con essi, & ponendosi, perche habbin da rimaner doue si metton la prima uolta, uada messi ben sotto quanto arriuono al ginocchio, gittandosegli poca terra sopra, & dopo che fian nati uadasegli gittando terra, & cresciuto l'anno seguente uguaglisi albora la fossa con la terra al par del terreno ordinario, & in questo modo gitterà le radici di sotto, & non fia mestiero di traspiantarli. Facciasi vna ara grande, & ben lunga, & cauata ben sotto, & se se gli gitterà stabbio, sia poco perche con lo stabbio si crea il frutto molto insipido, & se la terra e temperata o calda, o secca semininsi per il mese di Ottobre, & di Nouembre, & se è terra fredda di Gēnaio, & Febraio, & alcuni sono che li seminano di Settembre in paesi caldi, ma ancora che essi piglino doue siano seminati o posti o doue sien traspiantati, con tutto cio son migliori assai quei che son messi in tempi conuenienti.

Tutto l'Inuerno inanzi Natale è buon tempo per seminare o piantar l'ossa in qualunche paese si sia. Sia un osso separato dall'altro quanto un piede, & mezzo, o dui, & uadan profondi quanto un palmo con le punte poste uerso il basso, & quanto piu a minuto saranno inacquati tanto piu presto nasceranno, ma sia il tale adacquare a prima sera. Quando son piccioli si han da cauare, & sarchiare molte uolte, & quei che gli uoglion porre doue non si han da irrigare, pongagli in fossa come ho detto disopra. Questi altri transponganfi quando hauran duo anni, & facciasi la fossa cupa, & stretta, & pongansi spessi, perche in questo modo si ueniranno a guardar meglio dal uento l'un

l'altro, & dallo eccessiuo caldo. Se quando si seminano son tenuti qualche di inanzi a molle in acqua azzaffaranata, & dopo saranno irrigati con acqua di zaffarame fin che nascano, usciranno i frutti gialli, & molto belli, & il medesimo credo che sarà di qualunche altro colore, & per questo è bene che si semini o pianti il seme di dentro senza l'osso. Altri acciochè nascano rossi pigliano certe carote molto uermiglie, & grandi, in una di esse mettono quel seme, & amandole, cosi si sotterrano, & caua sugo di altre di piu, & con esso adacquano la semenza prima che nasca, & in questo modo riesce il frutto in modo che par sangue, di questi colori ue ne son molti in Italia. Perche nascano scritti, secondo che dice Palladio, bisogna che si semino l'ossa, & dopo che cominciaranno ad aprire cauisi fuori la amandola che è dentro, & in essa si scriua quel che a l'huom piace con terra rossa, & dopo tornisi a metter dentro, & riunir l'osso, & ben serrarlo, rimettendolo sotto terra come era prima, & è cosa marauigliosa se gli è cosi. Et se si insitano in platani diuengon rossi come dice il medesimo Palladio nel capitolo sopradetto. Riceuono anco in se odori, & sapori si come ho detto delle uiti, & de gli altri alberi. Si insitano persichi di scudetto o coronetta o canautilo molto meglio che in altre sorti, & perciochè hanno la scorza grossa, & buona, & il suo legno è brozzoloso, & secco, & perciò non riesce molto per insitarsi nel tronco.

Dice Crescentio, che nelle terre frigide si insitano di Gennaio, & nelle calde di Nouembre, ma è molto meglio, piu sicuro, & piu tardi per Maggio o Giugno essendo paese freddo, & se è caldo nel principio d'Aprile che fa caldo, & sudano gli alberi saluo se non fosse di punta in tauola, che in questo modo ha da esser prima che dia fuori, & nel medesimo nel segato o nel forato. Se si insitano in melacottogni, & ciò si ha da fare pessandogli per il melacotogno, si come dissi di sopra nel capitolo de gli insiti danno melacotogne di piu eccellente sapore che non è il persico, & son dure, & buone per traspiantarle, si han da seminare in terreno come sono la sua polpa, perche nascono meglio che seminando si l'ossa solo che alhora uiene ad hauer l'osso non perfetto. I persichi si insitano bene in prune, & quiui piglian meglio, & i persichi in amandole, & in questo modo insitati l'amandola che è dentro l'osso sarà mandola, et fa il medesimo insitati in auellane, ma acciò l'amãdola di dẽtro sia, & diuenti la uera amãdola ha da eßer fatto l'insito in essa o di mensa o di passato. & affermano coloro che ne hanno esperienza che se si torna di nuouo a seminare l'osso del tale durazno di essa nascerà poi amandola, & nõ du

razno, & al parer mio ha con se la ragione, & il medesimo sarà de gli al tri alberi che saranno insitati in questo modo dico prune, moniachi, albe ricocoli, & simili altri che habbino ossa. Insitati in lauri uiuono piu tẽ po, & in esse si possono insitar d'ogni sorte, però assai meglio nella scorza che nel trõco, & acciò che il frutto non habbia osso insitinsi nel salcie, e di ciò pongasi mente a quel che dissi di douer farsi nelle regole generali de gli insiti, & similmente dice Abencemf, che si fa nella radice un buco, & dentro si metta un bastone di uimine, che produrrà il frutto con l'osso mol to picciolo. Se quando sono in fiore si adacqueranno tre o quattro dì uerso il tardi ogni uolta con una coppa di latte di bestiame minuto, & è meglio di capre, portaranno i frutti maggiori, & piu saporiti, & molto singulari per farne presenti a gran signori. Questi alberi han da esser di vn piede, & cepado, perche si possa diffender dal Sole, & son piu sicuri da uenti se sono in paese freddo, han bisogno di esser inacquati, ma se è hu mido nò. Ma ne i paesi secchi uogliono molta acqua, & esser irrigati di notte. Han parimente gran bisogno di esser mondati, & nettati da i rami secchi nel mese di Nouembre, & dice Palladio, che se se gli taglia qual che ramo uerde, che se gli fa gran danno, essendo ramo grosso, & in paesi caldi, ma essendo in paesi freddi o temperati, piu tosto gli sarà utile, essen do però ramo uano di fuori, & non de principali, & non buono. Se questi alberi si infermano, piglisi fece di buon uino uecchio con altre tant'acqua & gittisegli alle radici. Se han formiche o altri uermi, che gli tormen tino, piglisi cenere, & Alpechino non salato, & con esso si empiastrino o doue sono orina di buoi con poco di aceto, & con esso si bagni bene il luo go doue stanno, ouero acqua di Toruisca. Perche non gli possa far danno la gelata. dicon che se gli habbia da gittare letame al piede, se il frutto se gli suol cadere, gittisegli una zeppa di lentisco alla radice inanzi che fio risca, & diasegli un foro nel tronco, & in esso mettasi un bastone uerde di salce. Se producono il frutto arrugato, & cattiuo, fendasegli nel mez zo la scorza per il lungo alquanto da alto a basso, per dui o tre parti, & dopo che habbia sudato alquanto per quel luogo empiastrisi con creta, & con paglia. Gli è molto utile contra molte infermità. Questi alberi per la maggior parte, perche il gelo fa lor gran danno, & similmente i uẽ ti, richiedono luoghi asciutti per il gelo, & aprici per i uenti, & piu di Tramontana che d'altro. Et sogliono similmente caricar molto, & per ciò periscono piu presto, & non producono simil frutto, se gli ha da potar di esso quella parte piu suanita, & men raccolta, & infruttifera, & doue son piu spessi i durazni, & i persichi. si perche quei che resteranno nõ uer ranno a cadere, come anco perche saran piu perfetti, piu grossi, & piu sa

porosi, e piu sustantiosi. Han da esser scauati sotto quãdo gli uoglion cader le frõdi, perche cadono, e che cadono dẽtro quella fossa, & scauatura fatta perciochе gliè di grãde utile, & e di piu eccellenza, & profitto per essi, che niuna altra sorte di letame che se gli potesse dare, & perciochе quando caricano di frutti, se gli spezzano, & schiantano molti rami, bisogna che se gli mettan sotto forche che gli sustentino. Passati pigliano in tutte le sorti di alberi, & di questa sorte si posson fare o che uengano di buon hora o tardiui insitandosi in alberi che sieno piu primatici, che essi o piu tardiui. I durazni, & persichi si possono conseruare aperti, & secchi al Sole come fichi, e perche il durazno non si apre a quel modo che nõ si stacca dal l'osso, piglisi, & con un coltello taglinsi all'intorno per doue ua un canelo o attrauersati, & ritorcansi, & cosi distaccara l'osso come i persichi. si possono far passi al Sole, & dopo l'essersi appassiti al Sole, mettansi al l'ombra, acciò non si disecchin molto, & se si mondano per passar son piu teneri, & di miglior digestione. Altri gli metton nel mele come conserua o in zuccaro. Per couseruargli qualche dì uerdi, piglinsi quando sono al quanto duri, & gittisegli nella fossa del picciuolo pece calda, & ripongansi in qualche uaso ben coperto. altri gli fanno vna camiscia di cera, & gli ripongono iu luogo riparato dall'aere, & questa io reputo miglior ricetta di tutte l'altre. Son di piu eccellente sapore i Durazni, che i persichi, & anco piu sani, & di miglior digestione, & sapore. Si han da mangiare a digiuno, o innanzi ciascun'altra uiuanda, & sopra esso beuere alquanto di uino perche il uino gli lieua alquanto di quella malitia che ha da se, et molti sono che gli gittano in uino a molle, & non beono quel uino, perche in esso lasciano il male che hanno. Altri sono che gli pongono mondati al sereno la notte in uino bianco, et la mattina gli mangiano, et beono altro uino, & in questo modo muouono il uentre. Dopo pasto mangiati son dannosi mangiati freschi, & non secchi, & inanzi mangiare danno appetito, fanno orinare, & aiutano la digestioue, & lieuano il dolore della bocca, et dello stomaco, dopo pasto son buoni quei che sono appassiti, che parimente fan diggerire. Il suo odore conforta molto il cuore, & son buoni contra il dolor del cuore, ma mãgiandosene molti ingenerano flemma, et son graui. Si conseruano uerdi secondo il Platina gittandosi in sale disfatto, & ridotto in acqua che si chiama Salamora, & fra giorno si cauino, & nettinsi molto bene mettendosi in un cantaro con sale, et con aceto con un'erba chiamata Assedra. Il sugo delle frõdi de i persichi beuuto ammazza i uermi, & gittato nell'orecchie uccide anco i uermicelli che ui nascono. & li conserua che si fa del fior di esso fa purgare, perche è di sua natura purgatiua. peste le foglie, & posto nel uentre, & stomaco ammazza i uermi,

l'olio fatto delle sue amandole gioua contra l'ensiagion delle gotte, & contra il dolor dell'orecchie, & le amandole di essi macinate con vn poco di aceto, & olio leua il dolore, & ardor della testa. essendo secco questo frutto dà molto nodrimento al corpo, però genera mali humori, se se ne mangian molti, ma magiandosegli dietro le sue amandole, non fa tanto danno & questo si vsa molto in Italia. Il sugo delle foglie beuuto con uino o con aceto è buono contra il ueleno, & ammazza similmente i uermi. I fiori de i persichi mangiati fan purgar il uentre, & il medesimo effetto fa beutosi il sugo di essi, & se è in gran quantita lo corrompe. Questi alberi son cattiui doue son pecore, che essi mãgiando delle foglie riceuono di esse gran danno. Viuono i persichi, & Durazni lungo tempo, se sono insitati in amandole, dico piu tempo di quei che son posti da se non insitati, i quali son di sua natura di corta uita.

Delle Quercie, & Ghiande, & sue proprietà. Cap. 24.

BReuemente uo' dir delle querce, peche non son alberi delicati, che habbian bisogno di molta diligenza ne lauoro, & anco perche essi per la maggior parte nascono da per loro. Ma in Spagna è la gente tanto trascurata, che non si sa preualere se non di quello che naturalmente nasce, & se comincia a tagliare uno bosco di quercie per far legna non sanno ne si curano di inseriruene, & piantaruene de gli altri perche crescano mẽtre si uengono tagliando i uecchi, che quando hauesse consumati i uecchi gli altri sariano nella sua stagione, non so se procede da cattiua costellatione, che Spagnuoli di lor natura habbino cosi poca cura del futuro. Le quercie ricercano piu tosto aere caldo che altramente, & ne i temperati fan bene, ancora che non escano cosi grandi. Ne i paesi freddi non si alleuano bene, che si fan tanto uani, & suariati che non è cosa buona, & cosi parimente riescono i suoi frutti. Ricercano quai si uoglia sorte di terreno ancora che megliori nascano, e migliori in terreni leggieri, o arenosi, che ne i grassi, & graui. In ciascun sito si alleuano, o alti, o bassi, & terre asciutte son le migliori. Si possono poner di dua sorti, o di barbati, o di suoi frutti, che per uia di piantar rami, o piantoni rade uolte affrontano. i barbati si han da porre quando hauran dui o tre anni, & la fossa non ha da esser molto cupa, & sia larga, & si han da porre del mese di Gennaio, & Febraio. Et per questo bisogna, che sieno de i barbati che nasceranno alquanto lunge dall'enzine, che son migliori, & cauisi con le maggiori radici, che possono cauarsi. Le ghiande per porre, & seminare han da esser colte in

Plin li. 16. cap. 7.
Cres. lib. 5. cap. 32.
Virg. lib. 1. Georg.

in stagione ben curate, & große, di buon sapore dolci, & tengansi che si asciughino all'ombra, & dopo che si uedano alquanto asciutte si possono seminare in una delle due sorti, o in luogo per far barbare, per traspiantar le, & di questa sorte uadasi a palmo, o nel terreno che han da stare, & in questo modo non han da star molto spesse. Ponganse non piu sotto di un palmo, & dico che sieno spesse, perche quando son picciole son molto debo li, & essendo unite meglio si diffende l'vna per l'altra. Molti le semi nano in terre bene arate, come chi semina frumento, & le tornano ad ara re di sopra, ma in qualunque modo che sieno guardinsi bene, & usisi dili genza che non sien rose, perche tardan poi molto a crescere, & mondinsi di sotto, perche sallischano in alto, & escon presto di questo pericolo. Et se riescono molto spesse dopo che son alquanto grandi si possono tagliare al cune, & farle piu rare, ancora che questi alberi sopportino bene di star al quanto spessi. Vero è che non riescono poi cosi grandi. Si uoglion po tare da giouani, che rinuouano piu, & se si taglian dal piede periscono. Non gli sogliono uenire infermità, eccetto se gli pioue quando è il frutto in fiore, che albora generano vna infermità che guasta tutta la ghianda & la gitta a terra, ma a questo non è rimedio per mano di huomini, ma da solo Iddio, similmente ui nascono in esse le rughe, & è vna cattiua sorte di male che ui resta per molti anni. La ghianda è molto gagliar do nodrimento, & di molta sustantia, & ingraßa molto, & in alcune parti prima che si sapeßero seminare ne raccoglier frumento se ne passa uan la uita con esse si come dice Virgilio, & il bestiame con esso ingrassa molto, & fa carne tosto, saporita, & da buon peso che soccorre molto a gli anni sterili di grano, & guarda bene in luoghi asciutti, & dopo che son secche si macinano, & si fa pane di esse in molte parti, & son buone dopo pasto. son piu dolce aßai in cenere calda che in altro modo. Di ghian de si caua acqua per lambicco, uerdi alquanto ammaccale con la sua scorza inuolti in cime tenere del medesimo albero, & di quella acqua be uano coloro che patiscono flusso di corpo, che le restringe marauigliosamẽ te, & questo è bene di cocer le cime tenere di esso albero in uino rosso, & di esso far empiastro, & riceuere il uapore per da basso, & per quei che non possono ritener l'orina è buono di porgli di questo empiastro nelle uer ghe. Le goccie che cadono dall'albero della ghianda son molto graui, & dannose a ciascuna pianta che sia sotto esse. Il legno di esse è molto for te da far archi da carretta, & per far zeppe, & mazze quando son uec chie, che questo albero uiue lungo tempo, ha il legno molto bello che par di pinto di uermicelli, ne ha altro difetto se nõ che è molto pesante. Si fan di esse opere molto gẽtili. Il carbone o brasa di esso dura piu che niun'altro.

Delle

Delle sorte che si pongono questi alberi si possono piantar ciascuni altri che si piantino di ghiande, essi simili, considerati i terreni, & siti che gli appartengoao come son roueri, & corgnali.

De i Frassini. Cap. 25.

I Frassini son alberi che in ciascũ aere si alleuano bene che fan bene ne i caldi, & ne i freddi, ma assai meglio ne i tẽperati, parimẽte si allieua in ciascũ paese, ancora che sia secco e duro come terreno breccioso e gessoso, ma migliori diuentano nelle terre grasse, & alquanto humide, & ancora che nelle mõtagne si faccino buoni, migliori, & piu alti si fan nelle ualli, e ne i piani. Vero è che il legno di quei che nascono in terre asciutte, & alte è piu gagliardo che quel di quei che nascono nelle ualli & luoghi humidi. In modo che in ciascun sito, & in ciascun terreno si alleuano bene ancora che in uno meglio che in altri, come ho detto. Il piantare o porre di essi è di tre sorti, una de i barbati che gittan al piede, o di ramo, come ho detto de gli altri alberi. Et questi tali rami habbino, e portin cõ seco alquanto del uecchio, perche da quel uecchio escono migliori le barbe, & di queste due sorti si põgano inanzi che comincino a dar fuori che sarà di Febraio, & in questo seguitisi la conditione, e qualità di quel paese o terra o piu per tẽpo o piu tardi. Di semenza si pone in questo modo, si ha da coglier la semenza di essi che son certe teghe, o guainette della sorte che io dissi che si haurà da cogliere quello de gli alami neri, & in quel modo medesimo si pongan nelle sue are, & si cuoprano, come li dissi, & sia in luogo ben serrato, doue le bestie non le possan rodere, & dopo che hauran dui o tre anni traspiantinsi, & se uogliono che del suo legno si habbino da far lancie uadano alquanto spessi, e procurino di mondargli da basso accio la uirtù uada all'alto, & taglisegli i ramicelli molto giusti, & uicini al tronco principale, e cosi non uengono a far nodo, e similmente si ha da procurare che uadano dritti, e le lãcie che si fan di esso legno sono assai migliori che di niun'altra sorte di legname, e per questo ponganси in luogo doue sia alquãto di humore, e sieno tãto alti da piede che l'altezza sia piu che la lũghezza di una lãcia bẽ lunga, ma se son per uolerne far alberi per porui sopra le uiti non deue essere piu l'altezza della statura di un'huomo, se si hã da traspiãtare ĩ luogo alto o secco, sia fattagli la fossa piu larga, e piu cupa, che nel humido, & nel piano. La principal uirtù che habbia questo albero è di adoperarsi per legname, & per questo si ha da tagliare nel sminuir della Luna di Gennaio. Le lancie si hã da far da quella parte doue nõ habbia nodo, perciò che per il nodo si rompono. è buona questa sorte di legno

Bartol. Angli. lib. 17. cap. 26. de proprietatibus rerum. Pli. lib. 16. c. 14. c. 17. li. 17 c. 11. li. 24. ca. 8. Cres. li. 5. cap. 42.

per qualũche altro ministerio di legname pur che nõ si metta sotterra ne tocchi terra perche è di tal natura che l'humore lo corrompe, et marcisce presto. Si insitano bene ne i frassini tutte le sorti di pera, & pomi, & di scudetto meglio che in niuno altro modo, cannello, & coronetta. le cime, & uerghe di esso albero si possono potare, & tagliare ogni capo di tre anni, & sono buone per impalar le uigne, & dicono che di essi si fanno ancora cerchi buonissimi per botti da uino. Il sugo delle foglie del frassino e buono beuuto contra il ueleno delle serpi, & in tanto grado è contrario il frassino alle serpi che non si accostano all'ombra di esso, si come dicono Plinio, Crescentio, & Bartolomeo d'Inghilterra nel suo libro de proprietatibus rerum, & in oltre dice Plinio nel medesimo capitolo, che se delle frondi del frascino l'huomo farà vna ghirlanda o circuito, et se gli lascia vna apertura, & in quella apertura si metta brascia di fuoco, & vn serpe dentro, che il serpe piu tosto uscirà di sopra del fuoco che per le frondi del frascino, & dice che egli lo prouò, ma non dice che sorte di serpe si sia quella che ha tanta inimicitia col frascino, ch'egli dice serpenti, & so che almeno nõ deue esser lucerti che vna uolta una mi morsicò in un dito & pur fuggendo si ridusse a un frascino. Colui che translatò di latino in uolgare quel libro de proprietatibus rerum di quello Inglese dice che son serpi. Poste le frondi del frascino peste sopra lo stomaco ritiene il uomito massimamente cotte in aceto, & poste sopra il uentre restringe il flusso, che nasce per mancamento di uirtù è debolezza. Ha il frascino una certa semenza che beuuta uel uino aiuta molto cõtra il dolore del fegato, & milza. fa sudar l'acqua che è tra pelle, et carne, usandosi questo molte uolte assottiglia, & consuma la grassezza del huomo facendo smagrire secõdo che dice Plinio. Sono i frascini di due sorti, una corti, & hanno questi il legno nodoso, & gli altri sono alti, & liscij, & di molto buono legname.

Delle Mela Granate, & le sue qualità. Cap. 26.

Cres. li. 1. cap. 5. lib. 5. ca. 6. & 24. Palla. Marzo, ca. 19. & ne' uersi.

RIcercano le melagranate aere caldo, o temperato che ne i luoghi freddi non si possono alleuare, & ancora che si alleuassero non porterebbono il frutto. Il frutto che ne nasce è di tre sorti di sapore, o dolci o forti o di mezzo sapore, ma ancora che nel frutto sia questa differentia nõ è nell' albero nel lauorarlo che tutti ricercano vna sorte di aere o terreni, sopportano qualunche sorte di terreno o grassi o forti, & anco si alleuano nelle arenosi. si alleuano bene purche l'arena sia grassa, & sostantiosa, & se

è terra tal qual gli conuenga, sopportano qualunche sito o alti, o ualli, o piani, & son di tal qualità che anco ne i luoghi, & sassosi non stan male, perche con poca sustāza che habbia la terra basta per ben fruttificare, et nō uogliono luoghi molto humidi, perche ancora con l'humore i granati si faccian belli grandi, & uerdi portano i granati piu forti, & acetosi, & di poco durare, ancora che habbian uātaggio i granati che sono in buona terra, & sustantiosa, ma per conseruarsi questo fruttto è meglio terreno asciutto, & arenoso che si conseruā piu tēpo senza marcire. I tēpi del suo porre o piantare son dui che ne i caldi, et secchi si pongono di Nouēbre, et ne i tēperati, & freddi di Marzo, & porre d'Aprile. I modi del piātargli son tre, l'uno di ramo, & questa e la peggiore, & la seconda di barbato, et questa è alquanto megliore, la terza di piātone, & questa è la principale, che seminargli di grani nō e cosa che uaglia, si perche pochissimi pigliano et tardan molto a nascere, et crescere, & mai producon frutti, et quei che producono sono insipidi, onde perche habbino a ualer qualche cosa è necessario che sieno insitati. Hor il piātone che si ha da porre bisogna che sia capato di buono albero fruttifero, et di buoni frutti, et molto continoui, sia della grossezza di vn'hasta di vna zappa, et almeno lūga quāto duo palmi & mezzo, & anco tre. Questa si puo piantare in duo modi o metterle in terra battēdola di sopra con vn mazzo aguzzata bē da basso per doue ha da entrare acciò che nō riceua tāta botta in cacciarlo sotto, & che il capo che resta fuori sia ben liscio, & rotondo, & in nodo, perche per li da fuori meglio, & questo auuertimento si habbia anco in tutte le sorti di piantoni che mettono, & uada empiastrato con sterco di porci tutto quel che ha da entrar sotterra, & anco il taglio di sopra, & non resti di sopra la terra piu lūgo di vna mano, ma è molto meglio di far vna fossa, et metteruelo agiatamēte, et sia in questo modo; habbiaui il piantone se è possibile alcuna fermezza o piedi che si posi nella fosse, perche per quel luogo piu presto usciran le radici, & sia alquāto piccato, et adacquato, et percioche il legno di questo albero è alquanto duro sarà molto bene che sia spaccata alquāto da basso nella punta che ha da entrar sotterra lasciādosi nell'apertura una pietra, perche non habbin da serrare, che in questo modo uēgono a pigliar meglio si come io dissi nelle regole generali del piantare de gli alberi, io dico quel che ne dicono gli Auttori, ma io reputo che sia meglio metterlo sano, & intiero, & non spaccato, & fesso, & sia posta come ho detto empiastrata con sterco di porco perche questo è molto singolare per questo albero, come dirò hora in questo medesimo capitolo, & pongasi mēte che il piantone non sia messo al rouerscio perche nō darebbe tāto frutto ma secondo che referisce Auicenna ha questa proprietà il piantone che fa

Plin. li. 13. cap. 19. li. 15. c. 17. lib. 16. ca. 9. li. 17. cap. 12. lib. 12. c. 3. li. 16. c. 16. Col. lib. 3. c. 23 li. 24. li. 13. c. 44. Te. li. i. 2. & 7. histo. lib. i. & 2. de causis. Auic. 2. ca. 130. Barrol Angli. lib. 17. de proprietatibus rerum.

ra piantandosi cosi che i granati che nasceranno non si uerranno ad aprire & sarã gli alberi bassi, & raccolti, ma ancora che gli auttori di Agricoltura dicono che i piantoni de i pomi granati ò d'altri alberi si han da mettere sotterra spaccati, & cõ la pietra secondo che ho detto, io come ho detto uorrei che fosse piu tosto intero, & aguzzato di sotto. Dicono ancora questi Auttori (si come ho in altro luogo riferito) che a torno a questi piantoni messi si debban porre tre o quattro pietre che farã che i granati nõ si apriranno, & questo è quando son piccioli innanzi che arriuino alla maturatione. è tempo molto congruo, & al proposito piantargli nella Primauera, & che sia quando l'albero uorrà brozzar fuori. Si han da piantar spessi che non sia meno di diece piedi la distantia dall'vno all'altro che han le radici corte ne si impediscono. Si fan buoni fra le oliue, & anco fra mirti, & essi anco fan grande utilità delle oliue che l'odore de i fiori dei granati fanno molto fruttar all'oliua per la cõueniẽtia che hãno insieme, & tutti dui fioriscono in un medesimo tempo, & deue far quello effetto che fa la palma maschio alla femina che col suo odor l'impregna. la profondità della fossa doue si ha da metter il piantone di questo albero o barbato sia in terreno humido, & piano duo palmi, & mezzo, & nel secco, & colli tre palmi crescono presto i granati. Ha questo albero le radici nella superficie della terra, & per questo quando si piantino resti alquanto di fossa acciò che gittano, et spandano le radici al fondo, et quando uenerà crescendo uadasi empiendo, & sia allargato di rami di sopra acciò con l'ombra uenga a coprire il suo proprio piede o il tronco, & similmente sia di uno o di dui, & giamai di piu di tre piedi. Tutti i germogli & barbati che gittano al piede, & al tronco bisogna tagliargli in modo che sempre i granati sieno molto netti, & purgati di simili germogli, & è bene che i rami sien fatti rari togliendone qualche vno col potargli, perche mẽtre men rami se gli lasciano maggior frutto danno, et migliore. Lieuesegli tutto quel che si uede esser rami sparsi, & di uantaggio, & in questo modo uiueranno piu tempo, che questi alberi son di pochissima uita, et non essendo in questo modo curati, & coltiuati uiuono assai manco. Quei che sono in luoghi humidi, che si inacquano molte uolte per la grande abbondanza di acqua fanno i granati molto acetosi, & bruschi, & non di molto buon sapore, però son migliori in luoghi asciutti, & che non sieno mai adacquati se non quando ha necessità d'acqua. Se producono pomi granati suariati, uani, & insipidi, & di cattiuo sapore, piccioli grani, & molti rami o molto agri, piglisi sterco di porco, & di persone, & di orine di huomini ben marcite, & gittisegli nelle fosse che se gli facciano scauandogli però alquanto nel tempo dell'Inuerno, cosi di cattiui si uerrãno a far

a far buoni, & di buoni far molto migliori, & hauranno i grani grossi, & molto saporiti con pochi rami, perche la sustantia se ne gira nel frutto & non nelle frondi. Se son molto agri i granati scauisi l'albero, & nel la fossa gittisi sterco di porco, & indi a due anni gli produrrà piu dolci, & e di tanta uirtù lo sterco de i porci, secondo che dicono gli Agricol tori per acconciare i granati, & il suo frutto, che non se gli puo appro priare cosa migliore, & se con esso si vsa di stabbiargli spesso (pur che sia di Jnuerno che ogni letame che si dia deue esser d'Jnuerno) non porterà ogli ne i grani. Gli è parimente molto utile gittargli spesso al piè l'orina. Se si farà sugo di procacchie, & con esso inanzi che cominci a dar fuori se gli vngerà il tronco dice Palladio, & lo conferma Crescentio produr rà molti granati, & dicono parimente che essendo troppo agri che si deb ba metter nella radice dell'albero vna zeppa, & nelle fosse similmẽte ster co di porco mischiato con sterco di asini o uero uoua del mare doue si pos sono hauere messe nella medesima fossa cauata a questo effetto. Se gli sole cadere il fiore, piglisi orina marcia con altra tanta acqua, & se gli gitti nella detta fossa tre uolte l'anno, & facciasi in tempo freddo fino a vna brocca alla uolta o i cambio di orina mettasi alpechino non salato, & di cõ Palladio, Crescentio, & Auicenna che se viene in questa infermità di cadersegli i fiori si debba fargli vn cerchio di piombo al trõco che sara ca gione de fargli ritener i fiori. Se ha questo albero il diffetto di produrre i granati aperti, scauisi alle radici, & aprasi la principal di esse, & den tro si metta un sasso, o vero alle radici si debba metter arena aspra minu ta, o ueramente semininsi delle cipolle appresso di detto albero, & radici che sieno cipolle squillitice, che tutti dicono hauer questa proprietà di nõ lasciare aprire i granati, & questo credo io che si debba intender di fare quando son piccioli inanzi che maturino, & dice ancora Teofrasto che aiutano a far che i granati dien fuori, & maturino piu presto. Nõ produr ranno i granati ruche dentro di esse, se quãdo si piantano i piantoni di es si saran fessi, & spaccati quanto sarebbon quattro o cinque dita, & se gli caui la medolla, & dopo si torni bene a congionger empiastrandosi con un poco di sterco di porco, & che tutti i germogli che nasceranno al basso se gli tronchino lasciandosegli solamente quei che nascerãno in luogo fin che dura il vano, se saran bene scauati sotto, & se gitterà cenere, & poi si adacqueranno trenta o quaranta dì continoui si farãno marauigliosi granati. Se se gli gitterà cenere, & lessia debole al piede gli alberi si fa ran molto freschi, produrran granati assai, & molto eccellenti. Molte uol te adiuiene che quando sono i granati in fiore, pioue, & i fiori che han la bocca verso il cielo si empion d'acqua, e soprauenẽdo poi vento freddo che

aschiughi

aſchiughi quella acqua non gli fa danno alcuno, ma ſe incontanente dopo l'acqua uiene il Sole o caldo ſcalda quella acqua, et ſi uengono a ſcaldare i fiori, & cadono, & per queſto è bene quando pioue piegar i rami a baſſo accio che l'acqua non reſti nel uoſo di eſſi, & dice Teofraſto che accioche naturalmente ſi pieghino i rami a baſſo è bene di piantar i piantoni al ro uerſcio, coſi ſi fuggira queſto pericolo. Se preſſo l'albero del granato ſi ſotterrera vnapignata nuoua, & ſi pieghi in eſſa un ramo di eſſo albero quando ſono in fiore o quando ſono in granati piccioli, & ſia di tal ſorte che entri dentro la pignatta il ramo col granato non piu che quanto entri il granato, & ſi lighi il ramo in modo che non poſſa riuſcirne, ſerriſi la pignatta in guiſa che non gli poſſa entrar acqua nel tempo che ſtan per co glierſi gli altri granati, ſaran quelli della grandezza della pignatta ſecõ do quel che dicono gli agricoltori. Ma Teofraſto dice che la ſcorza e quel la che creſce, & ingroſſa piu, che i grani ſaran bianchi ſe ſi piglia arzilla & creta, & geſso, & meſcolata inſieme tutto ſi gitti nella foſsa che ſe gli ſcauerà, & queſto ſi faccia per ſpatio di tre anni. ſi inſita queſto albero come dice Plinio di tutte le ſorti che albero alcun poſsa inſitarſi, ma dice Palladio, che non ſi puo inſitare in altri alberi, ma percioche ha queſto al bero il legno molto ſecco, ſi han da inſitare in rami nuoui, et molto freſchi & che ſieno le puche molto freſche, & nuouamente tagliate, perche elle hanno poco humore, e ſe dopo di eſſerſi tagliate tardan alquãto ad inſitar ſi ſi guaſtano. La ſua propria ſtagion nell'inſitare è quãdo comincia a dar fuori, nell'inſito di menſa di Marzo, e nel principio d'Aprile, di ſcudetto ha da eſſere quãdo l'albero piu ſuderà. Voglion eſſer queſti alberi mõdati almeno ogni dui anni una uolta. Vogliono eſſer ſcauati nel coglierſi de i frutti, acciò la foglia habbia a cadere nella foſſa, & albora gittiſegli ſter co di porci, acciò con l'acqua dell'Inuerno ſi disfaccia, & incorpori ben con la terra, & albora ſe gli hanno da tagliare i germogli baſſi, & ſi cono ſcerà bẽ quali ſon i rami che ſi ha da tagliarli inãzi che li cada la foglia, & del meſe di Maggio. Nel vangarli al piede non ſi ha da ributtarli ſo pra la terra ammontonata (eccetto che non ſia accoſtumato d'hauercela) ma piana, ſe ha formiche o vermi, vnganſegli le radici con ſele di buoi, & ſubito moriranno, guardiſi i rimedij contra le formiche nelle regole ge nerali, & per i vermi, ſe doue ſono ſi cauano con vn chiodo di rame mori ranno quelli, & non ue ne naſceranno altri coſi preſto, & ſe le formiche o uermi ſtãno al piede mettasiui ſterco di porci meſchiato con orina d'aſini & ſubito moriranno. Accioche non ſi ſpacchino, & aprano queſti frutti dopo che ſon maturi, è bene quando ſon già maturi ritorcergli i picciuoli pur che non ſi ſpezzino, & anco in molte parti ſi laſcian coſi ne i granati,

& ſi

& si conseruan tutto l'anno, ma i granati riceuono gran pregiudicio, & acciochè non cadano i grani del granato, ne finisca di rompersi il picciuolo che è ritorto, ligano i granati a i rami cõ alcuni spaghi o simile altra cosa & acciochè nõ gli mangino i passari, & corui, gittisi sopra i granati vna rote di spago, ma meglio si conseruano in casa, & piu sicuri, con tutto ciò perche habbin da star tutto l'anno freschi cõseruinsi su l'albero in questo modo. Non si lieuino dall'albero, & inuoltinsi bene in paglia di Centeno, & lighisi ben la paglia a torno di essi, che non gli cada, & di sopra empiastrisi bene con creta di piantolai inuolta con paglia, & lascisi star così fin tãto che se ne habbia bisogno, ma ciò ha da farsi in tempo sereno, & senza rosciada, & colti, & empiastrati molto bene dipoi che sia asciuto la creta, tornisi ad empiastrare un'altra uolta, acciò non si spacchino, & dopo che sia di nuouo asciutto appichisi in luogo freddo, et quando sia bisogno, tenganси nell'acqua, acciochè in questo modo se gli lieui la creta, & così staranno similmẽte freschi, si conseruan molto tempo se toccano acqua di marina, ne si potendo hauere facciasegli vna salamora, & tẽgansi in vna caldara sopra il fuoco che bolla molto bene, & mettãsi quiui i granati, et non sien tenuti piu dentro se non quanto la scorza muti colore, & appichisi tre giorni soli al Sole, doue non possa dargli acqua se piouesse ne rusciada, & passati questi tre giorni appendansi in luogo freddo, & quãdo si uorran mangiare tenganси una notte inanzi in acqua dolce a molle, & dice Apitio, che si conseruano mettendosi in acqua che bolla, & subito si cauino, & si appendano, et conseruansi similmente mettendosi picciuoli di essi in pece bollente, poi appendergli al fume fra la paglia o fra orzo in vna tina, pur che un granato non si tocchi con l'altro, & la tina sia incretata similmẽte in arena della medesima maniera, et si conseruerà molto meglio colti nel sminuir della Luna, piu che nel crescere, et colti cõ i suoi picciuoli o rami assai meglio che senza. I granati dolci uiuon manco tempo che gli agri, & anco i meligranati colti non si conseruan tanto tempo quãto gli agri. si fanno de gli agri che sian di mezzo sapore tra l'agro, & il dolce, & si insitano gli agri similmente ne i dolci. Dice Columella, che si conseruano posti a giacere in vn vaso purche nõ si tocchino insieme cõ foglie intramezzati di alami o ghiande, & che la brocca, o altro uaso doue giaccia, sia ben serrato. I granati saluatici si fanno domestici, et fruttiferi, mondandogli, & curandoli bene, & i domestici, & fruttiferi si guastano, & diuengono sterili non si coltiuando, & mettendosi in obliuione. De i granati si fan buone serrature per le possessioni, perche di essi si fan le fratte, e macchie molto spesse, e con le sue spine si serran in modo, che non si dà luogo a niuno di poter passare. Oltra di questo son gentili,

uaghi a uedergli per la sua uerdura, & è anco di vtilità il suo frutto. Il fiore del granato ha tra l'altre le seguenti proprietà. Prima è restrittiuo, però cotto in uino si fa lauanda per i denti, & gli ristringe assottigliando le gengiue carnose, & infiate, ritiene il uomito pesto, & cotto in aceto pigliandosi una spongia bagnata in esso, & posta calda sopra lo stomaco contra il flusso del sangue delle donne o contra le camare, cuocasi in acqua pioueggiana, & riceuano quel uigore da basso. Se si macinano questi fiori, & si beono in uino restringono il sangue, che esce dal petto, & occidono i uermi nel uentre, han uirtù di saldare le piaghe uecchie seccandosi, & facendosi poluere, & postosi sopra. Si conseruano secchi in un uaso di uetro per spatio di duo anni. Le scorza de i granati han la medesima proprietà che i fiori, ancora che non sien di tanta perfettione. I granati piu si appartengono per medicina che per cibo, & ancora che per mangiare dieno buona sustantia, gli agri son buoni contra l'infermità colerice, come son terzane. Inoltre per alcune infermità che procedono da flemma come sono le schirantie ancora che prouengano da sangue, mãgiato & facendosene gargarismi col sugo di essi, & son buoni per le creature che hanno in Scrampion, o uiruole mangiandosi o facendosene gargarismi, come ho detto riposano il uomito & danno appettito. son buoni per il tẽpo delle pestilentie. ammazza, & soffoga il caldo del fegato, & confortano le membra. Son buoni per quei che hanno la iteritia, che gli toglie quel color uerde mangiato, & gittato il sugo di essi ne gli occhi, & se si caua il sugo delli agri, & si cuoce con mele fin che si faccia come unguento schiara molto gli occhi ungendosegli con esso. Tutti i granati prouocano l'orina, ma piu agri. I dolci son buoni per quei che han la quartana, perche genera colera. I grani de i pomi granati con mele son buoni per leuar il dolor delle panariccie. Gli dolci son migliori da mangiare, che gli agri, che gli acerbi fan male allo stomaco se se ne mangiano assai. I grani delle melagranate con mele reste all'orecchie guariscono il dolore di esse. Et se si cuoceno con uino, & fanno empiastro nell'orecchie giouerà contra le posteme che ui nascono, mangiate curan molto la embriachezza. De i granati agri pesti si fa singolare empiastro per metter sopra i carboni, o cancari, o simili altre giandusse pestilentiali. Gli dolci enfiano piu che gli agri, & addolciscon la tosse. Molte altre proprietà hanno i pomi granati, che per non esser lungo io le taccio, & anco perche si posson ridurre a quelle che io ho detto. Il legno de i granati è di bello & gentil colore, & dura molto. I granati duran molti anni, per cioche quantunche si secchi il tronco sempre rigittan di radice. Le scorze de i granati han uirtù, & proprietà di restringere, & per questa cagio

ne

ne se si tocca l'huomo gli occhi con le mani che habbino maneggiate queste scorze san cecagione.

Dei Fichi, & Fichi saluatici. Cap. 27.

GLi alberi de i fichi ricercano aere caldo, o temperato che ne i freddi ò non si alleuano bene, o non producono frutto, maggiormente per quei che uoglion piantar molti alberi di essi per farne guadagno, che per un piede o dui o altri pochi, l'industria, & il culto buono ne farà pur nascer qualch'vno. Et ne i terreni molto caldi, se son terreni all'incontro molto secchi non uagliono niente, perche col molto caldo, & gran siccità si seccano questi alberi, & cadono i fichi che nascono inanzi che arriuino a perfetta maturatione, & per questo, nelle terre cosi eccessiuamente calde bisogna che il suolo sia alquanto humido, & nelle terre o temperate, o fredde, sia il suolo asciutto, perche nelle terre fredde se il sito doue son questi alberi fichi, ha in se molta humidità, si uiene a far molto grassi, & lussuriosi, & hanno i rami, & le cime molto tenere, & subito nell'inuerno gli abbruscia il freddo. Et per questa cagione ne i terreni freddi, han da stare asciutte le ficare, & se ne i terreni freddi, pur si han da piantare piantisi uerso Oriente, ouero uerso Mezodì, perche le diffenda dalla Tramontana quanto piu si può, o dal uento che le suole abbrusciare. In ciascun terreno si creano, & fan bene. Vero è che ne i terreni mediocremente petrosi, & casalenghi, & molto asciutti i fichi diuentan molto dolci, & saporosi, & nelli freddi, & humidi, uengono acquosi, & di non cosi buon sapore, ma pongasi a mente, che le ficare che producono il frutto asciutto che ha i fichi molto rossi dentro uogliono alquanto di humore, & quei che gli producono insipidi similmente della medesima sorte, ma quei che fanno il frutto molto meloso, & humido ponghansi in terreno asciutto. I terreni casalenghi, & calcinosi son molto al proposito per questi frutti. Le ficare che portano i fichi piccioli han da esser piantati in luoghi asciutti, ma quei che gli portano grossi, & con picciuoli lunghi uogliono terreni grassi, & sustantiosi & han bisogno parimente di esserli dato letame. Le ficare che prima si spoglian della foglia che finiscono di maturare tutto il suo frutto, similmente si han da porre o in terreni grassi o humidi, perche per mancamento di humore o sustantia gli cade la foglia. Questo io dico delle ficare che di sua natura son cosi, & non di quelle che gli cade per accidente o infermità, & i fichi primittici uoglion terreni caldi per poter ben maturare i suoi fichi che ponendosi in terreni, & siti freddi resta molto a maturare. Parimente

Cres. lib. 2. cap. 2. li. 5. ca. 11. Var. lib. 1. c. 39. & 41. Col. lib. 2. c. 21. & 26. li. 8. cap. 8. lib. 12. c. 2. li. 13. c. 17. Pal. Feb. cap. 25. Nouemb. cap 7. Marzo, ca. 1. & 10. Te. li. i. 2. & 7. histo. lib. i. & 2. de causis. Plin. li. 15. c. 18 & 19. li. 16. c. 16. lib. 17. ca. 14. & 23. li. 1 c. 3. & 8. Ca. ca. 93. Abenc. Auic lib. 2. cap. 220. & 83. Arist. de ani. li. 3. c. 20. prob. par. 3. Maguin. par. 3. Plati. li. 2. Sen. in epi sto. Hier. c. 24.

rimente si han da piantare in terre fredde le ficare che maturan presto, & quelle che hanno il frutto troppo meloso, & questo è per quelle che si hanno a seccare. Nelle terre calde si poßon bē piantar a buon hora o tarde. Guardinsi di porsi in tēpo freddi, il tempo appropriato a piantarle son nella Primauera, & nello Inuerno, nelle terre frigide si han da piantar nella Primauera, & questo sia quando la cimetta della piāta comincia à uoler dar fuori, & prima che apra, & se fosse terreno o paese molto freddo riseruisi a piantargli da mezzo Marzo fino a qualche giorno d'Aprile se temperato da Febbraio fino a mezzo Marzo, il piantar nell'Inuerno doue è terra calda ha da eßer di Ottobre o Nouembre. I modi da piantargli son dui, di barbato, & questo e meglio nell'Inuerno che alla Primauera, l'altro si diuide in piu sorti, perche il fico si puo piantar di tutte le sorti ch'io dissi che si potrà piātar vn'albero, ma uno è meglio de gli altri, quel di piantar di sua semenza non è cosa da farsi si perche tarda a nascer l'albero molto, come ancora perche non riesce mai buono eccetto fichi pazzi, & insipidi, & saluatichi chiamati caprefichi, & che per esser fruttiferi hā bisogno di esser insitati. pur chi uoleße insitarli di grano faccia nel modo seguente. Pigli vna fune uecchia, & pigli i fichi quando son ben maturi, & freghi ben con essi la fune, & dopo che sarà ben piena di quei granelli del fico, sotterrila a la lunga tre dita in fondo, & dopo un' anno che sarà nato l'alborscello traspiantisi, et poi che sarà grandicello insitisi. Si piantano questi alberi di piantoni, & ha da esser il piantone großo quanto vn'hasta di zappa di età di tre in quatro anni ben uerde, habbia molto yeme, perche i fichi c'hanno la scorza molto liscia nō pigliā bene ne son fruttiferi, & habbin corti tratti. Si deue questo piantone che si ha da piantare quando il fico uuole cominciare a dar fuori le frondi, et se sotto nella fossa che si farà poteße metteruisi vn posamento sarà molto ben fatto, per poteruelo porre a giacere, perche fa che nascano piu presto le radici, et se il piantone non l'haueße sia almeno aguzzo di sotto pur che l'aguzzo non tocchi nella medolla, & se la parte di sotto sara spaccata, & messa nella spaccatura vna pietra aiuterà molto a pigliare, et il medesimo si faccia a quella che ha piede secondo che dicono gli Agricoltori ma al parer mio è meglio com'ho detto sana che spaccata. nō si ha da piantar niun piantone di fico cō mazzo perche ha debole legno che subito che è battuto o si spezza o si fende. Resti il piantone poco sopra terra, & tutto coperto di arena, & empiastrata di creta di sopra la tagliatura, ma il por piantoni in questo modo non affronta la maggior parte delle uolte. Piantādosi di ramo, è meglio il ramo schiātato che tagliato, & ha da hauer con se tutto quel pezzo che nello schiantarlo ha portato con se dall'albero,

bero, & questo ramo bisogna che sia di albero di tre anni almeno, ma me-
glio è di cinque in sei anni, & nodoso, & conuiene che sia posto in terra
comodamente, & che sia del piu alto dell'albero, & dalla parte di Oriente
o di Mezzodì, & habbia tre forcelle diuise vgualmēte, le quali han da ire
coperte di terra eccetto tutte quelle picciole cimette. E con questa diligen
za che se gli faccia riuscirà l'albero del fico ben proportionato, & di buon
taglio. Alcuni copron questo piantone messo tutto di terra massimamen
te essendo luogo freddo, acciò non si gelino nell'Inuerno, & la scuoprono
poi nel mese d'Aprile, & anco questa sorte di piantare è molto buona, per
che di molto sotto esce fuori il nuouo. Sia il piantar di questo frutto di
qualunche sorte si sia, ha da mettersi molto sotterra tanto che di sopra po
co ne resti. Se i rami che si piantano, son piantati doue faccin barbati, &
dopo che sien passati dui o tre anni sien trasportati in altra parte saranno
assai migliori, & piu gagliardi, & piu fruttiferi, & se è in paese molto
caldo, & sia doue son posti quando son piccioli, perche il Sole non li sec
chi, & pongasegli disopra alcuna cosa che gli faccia ombra, & quando
sia molto freddo, acciò il gielo non gli secchi quelle cimette, nell'Inuerno
quando son picciolini, in ogni cimetta mettasi vn cannello di canna, si co
me dissi nelle regole generali di questo terzo libro, & quando uorran dar
fuori lieuisegli perche non gli impediscano a poter uscire, che questi can
nelli ritien molto la spera del Sole, & de i geli, perche ne essi ne anco l'ec
cessiuo caldo gli possan seccare. E questo rimedio molto utile, & anco
necessario doue son tagliature, percioche per quel luogo del taglio riceuon
gran danno le piante nuoue. Non si piantino per conto alcuno alberi di fi
chi doue sieno acque ritenute, & che non corrano, ne doue sien bagni, per
che l'acqua subito gli marcisce le radici. Nascono similmēte dai pedagni
de le sue proprie radici seminati, & non profondi, & quanto son nati, &
c'habbino vn'anno o dui, traspiantinsi in altre parte. Vogliono gli alberi
di fichi le fosse alte, & larghe, & che sia spatio assai dall'uno all'altro, &
piu deono esser le fosse profonde per quei che si piantano in terreni di co
sta. Pigliano gli alberi di fichi posti, & piantati di punta. Deue esser la
pianta del fico, uana, picciola, & ben raccolta, & che stenda i rami da i
lati, & che gli riuolti a basso, & in oltre produrrà molto frutto. Simil
mente si puo piantar anco di punta nel principio tagliandola dall'albe
ro, ma non serà cosi secura, ne fruttificherà cosi presto come l'altra. Se
quando son gia grandicelle nel tempo che cominciano a dar fuori se gli ta
glieranno le cimette principali, abbonderà piu in rami, & saran piu ga
gliarde oltre che produrran piu frutto che di ogni altra sorte con che si
piantino. Non deue esser mondata ne il primo ne il secondo anno, & nel

terzo dieſegli un taglio di ſotto che gitterà maggior ramo in uno anno che in tre, ſe nõ ſara coſi tagliato, & aſsai meglio, & il medeſimo ſi ha da fare ne i lauri, naranci, & cedri, & in tutti gli alberi che tagliati torna no a gittare. Queſto frutto ha gratia come tutti gli altri in eſſer prima ticci, & tardiui. ſarà primaticcio inſitato in morono. tardiuo ſin ſe quan do i fichi ſon piccioli della groſſezza di una faua, ſe gli lieuan tutti molto ſottilmente, tornerà l'albero a gittarne altri di nuouo, i quali ueneranno a maturarſi tardi, & quando non ue ne ſaran de gli altri. Queſta ricetta ſarà buona per quei che non ſi han da mangiare, et non per quei che ſi hã da conſeruar ſecchi, che per queſti ſi ha da far ogni sforzo perche matu rino preſto prima che ſopravengano l'acque. Se quando l'albero del fico comincia a mandar fuori bottoni, & che vuol cominciare a dar fuori le frondi, ſarà ſcauato di ſotto al piede, & ui ſia gitato dell'alpechino, o ſterco di perſone in luogo di orine marcie daran piu frutto, & piu ſapo rito, & l'albero ſi farà piu bello, et piu gentile. Gli alberi di fichi che ſon ne i monti, & luoghi freddi non han molto latte, & per queſta cagio ne uiuono poco tẽpo, & quelli che ſono in ualli o in piani, & luoghi graſ ſi han piu ſuſtanza, & uiuon piu lungo tempo. Le piante di fichi che ſi adacquano molto ſon ben di color uerde, & belli, ma nõ ſon ſaporiti ne an co buoni per ſeccare. Se han terra agiata diſtẽdono molto le radici, ma ſe ſon fra gran pietre le riuoltano a torno, & uan piu ſotto la terra, ſono aſſai megliori di un piede, maſſimamente ne i paeſi freddi, andrà la pian ta piu dritta, ne genererãno coſi facilmente formiche, & dopo deue eſſer quel piede ridotto in tre o quattro forcelle, & ſe e in paeſe, & terreno caldo poſſon hauer piu piedi, & di contiuouo ſi vengan potando queſte piante, & ueneranno a gittar nuoui rami, che ſempre nel nuouo rendono piu frutto & migliore. Sian queſte piante rotonde, baſſe, & non alte di ramo, anzi ſian larghe de i rami da i lati piu toſto che ſi laſcino andar in alto. Se gli ha ſempre da leuar i rami che ſi uedran ſecchi, ſormicoſi, & uerminoſi, & tutti i germogli baſſi, eccetto che non foſſero eſſe piante da lor natura uecchie, & che il germoglio che gitterà di ſotto haueſſe moſtra di molto buono, & albora ſi deue in queſto caſo tagliar la pianta di eſſo ſi co, accio che quel germoglio habbia da creſcer preſto. Et ſe ui saranno uſa to ſimili diligenze, quatunche la pianta del fico di ſua natura uiua poco tempo, uiuera aſſai, & produrrà molto frutto, & aſſai buono. Voglion parimẽte eſſer ſcauate queſte piante molte uolte al piede, & nella foſſa de ue gittargli del letame, & ſe ſi puo hauer ſterco di ucelli ſian molto mi gliore, & lo ſterco o letame che ho detto deue coſi darſegli nel tempo dell' Inuerno, & molto marcito. La maggior inſermità che habbia la pianta del

del fico è di generar formiche, & a questo giouera molto, se il luogo doue nasceranno è picciolo cauarlo. Altri prendono olio, & butiro di uacche & molto incorporato lo pongono doue stanno, & muoian tutte, & ciò de ue farsi nel tempo dell'inuerno ponendo però ben mente che niuna cosa di olio o butiro entri nel bugiato, & uacuo dell'albero, che sarebbe gran dã na, & e ben anco usar l'altre ricette che si son dette di sopra, & ne i nidi loro bagnisi i buchi con sele di buoi, fin che entrino nelle concauità doue stanno, & moriranno. Se per molto humore o grassezza che ha queste piante ilquale non puo diggerire si sogliono annebbiarsele, & cadere i fi chi quando uoglion dar fuori, spacchisi la scorza del tronco da alto a bas so per due o tre luoghi fin tãto che lo spaccato arriui al tronco, et sarà uti le grande. Ma io mi penso che i fichi piu tosto si annebino, & secchino per mancamento di humore, et per questo dico che conoscendosi esser questa la cagione, il rimedio sia di piantarle piu profonde, & se son som re, gittise gli molta terra al piede che lo tengan ben coperto, et molto coperte le radi ci o si adacquino. E ben uero che ui sono nature di piante di fichi che si an nebbiano i frutti di esse piu presto che altre, & quelle che si sogliono adac quare se se gli toglie l'acqua, si annebbiano i fichi, & si seccano. Se per infirmità uengono a cadergli i Fichi piglisi almagra, o terra rossa, & al pechino salato, & non hauendolo in luogo suo mettasi acqua, & insieme si gitti nella fossa che sieno almeno duo broche o cãtari de almagra, & ac qua, & in questo modo nõ gli caderanno i Fichi anzi gli produrà in mag gior quantità, & migliori, & le piante de i Fichi saran piu fresche, & poi al tempo della Primauera mettan ben stretta la terra al piede dell'al bero. Calce morta posta nel tempo dell'inuerno nelle fosse di pie della pian ta del Fico la ringiouenisce molto, & dicono che appicandouisi rami di ruta o di lupini, dicono che e anco buona ricetta a non lasciargli cadere i Fichi. Dice Teofrasto che se non produce Fichi, debba scauare la piãta, et tagliarseli alcune delle radici minori, & se gli gitti cenere, & dopo si ri cuopra, & che produrrà buon frutto, & questo ha da esser nel tempo del l'Inuerno, oltre che con la cenere si rinfresca l'albero molto, & fa che non produca ne formiche ne uermi, posta nella fossa coperta con terra, & quando non si uoglia tagliar niuna delle radici come si e insegnato spac chisi, & fendasi alquanto mettendouisi dentro vna pietra si come si dis se, che questo gioua anco a far fruttifero vn'albero sterile, et cresceranno le piante piu presto, maturanno anco piu a buon hora se insieme con esse piante si seminaranno cipolle squillitice, & faran ancora che l'albero nõ generarà ne formiche ne uermi. Se le formiche uengono di fuori pestisi cipolle squillitice con onto di porco, & con esso empiastro vngasi il pie

dell'albero quanto un palmo, & non ui saliranno, & questo deue farsi nel mese di Marzo. Dice Auicenna, che se all'albero del fico si appiccheranno fiori di gigli non gli caderanno i fichi. Si insitano i fichi di scudetto, di coronetta, & cannello, & anco di mensa, di scudetto è meglio di Giugno, & le tardiue in maturar piu tardi, perche albora sudano, ancora che sempre si possano insitare quando gitterà bottoni, & uorra cominciare a dar fuor. si han da insitar prima che comincino a maturar, perche dopo se gli asciuga il latte, & non pigliano gli scudetti, & se lo scudetto fosse di qualche ramo uecchio, dico di uno o duo anni, & anco di tre è molto migliore, che non è il uino, percioche ha piu forza da conseruarsi, che non si secchi. Questo è di quei che gittan per il corpo, che sono assai migliori quei che son rametti nuoui di ramo nuouo, et se gli deue radere alquanto della scorza da quella banda che ha da entrare, acciò incorpori meglio, e pigli con il latte, et nodriscansi con molto latte quãdo si uorrà mettere, et parimenti dopo. Si puo anco insitar nelle uendemie in terre, & paesi caldi in ogni tempo che comincia a uoler dar fuori, come si è detto. Di cannello si puo insitare di Maggio, & di Giugno. di coronetta, quando vuol dar fuori. & di mẽsa inanzi che dia fuori, et ha da esser in ramo nuouo, et la puca per insitar in coronetta, o mensa, sia di un'anno, & nõ piu nuoua ne piu uecchia, & sia dalla banda piu dell'albero, perchequiui son piu uerde piu, & dalla parte Orientale. Il por delle puche, sia come io dissi ne i capitoli generali dello insitare, & l'insitare sia sempre nel nuouo, & rugoso come ho detto. Il posson bene insitare in Caprefichi, che son fichi saluatici, & il miglior modo sia di scudetto, ma bisogna di notrirgli molto di latte, percio che ha il fico saluatico poco latte, o niente, & taglisi tutti gli altri rami alti, et bassi, acciò tutti la sustanza uada nello insito. Si insitano similmente in Moroni, & i Moroni in essi meglio di puca fra scorza, che di altra sorte, & anco di scudetta. Dicono che si poson similmente insitare in Platani. Questo io non l'ho mai ueduto, & si puo in essi insitar in qualunche modo di insito. L'insito nelle piante del fico ha da esser nell'alto di essa, perche quiui è il piu uerde, o nel basso quando in esso sia germoglio uerde. Nel rimanente, uedasi quel che si ricerca per ogni sorte di insitare come di sopra dissi nella maniera de gli insiti. Si insitano nel mese di Aprile in salci pomi, pomi cotogni o peri. Insitata la ruta nel fico si fa molto gentile, come dice Aristotile ne i suo Problemi, et piu medicinale dell'altre. Il modo di conciar gli alberi di fichi, o insitar ne i caprefichi, è di due sorti, l'uno è di cogliere i fichi suaniti a dieci, o dodici dì di Giugno, & quando i fichi sien di natura tardiui, o pur sia il tempo di Luglio, & farne mazzi appiccandogli per i picciuoli, et di ogni pianta di fichi di questa

questa sorte farne quattro o cinque mazzi, o inserte, che de i granelli di questi caprefichi, o fichi saluatici, si generan certe moschette picciole, che entrano ne i fichi, & gli fan ben maturare, & a buon hora, & fan che non cadano, et ancora che la natura di questi fichi saluatici sia di nõ maturar mai ha questa proprietà, che fan maturare i fichi. Imperoche sarebbe qualche uolta gran fatica maggiormente essendo le piante fichi molte in caprificarle di queste sorte, & non ui sarebbon forse tanti caprifichi quãti bisognarebbono, è bene fra le ficare piantare altri fichi pazzi, & suaniti, che auuenerà di farsi di essi, come de i caprefichi, purche sian di quelle piante che producono il frutto, & i caprifichi son migliori quei delle piante, che gli fa neri, che quelle che gli producono bianchi, & migliori quei de i luoghi petrosi, & asperi, che quei de i piani o terreni grassi. Et e da sapere che i fichi pazzi che chiamiamo caprifichi o saluatichi nõ maturano i suoi frutti perfettamente o almeno pochi di essi, ancora che mostrino qualche segno di maturatione, & questo segno alcuni l'hãno a buon'hora, & alcuni altri tardo, & altri nel mezzo. Hora alle piante de i fichi di buon hora ponganſi i fichi di buon hora, & cosi all'altre secondo i suoi tẽpi, perche non ogni caprefico si consa con ogni sorte di fico domestico, che il tardiuo non si consarà cõ quel che uiene a buon'hora, ne per il cõtrario, & se non ui son caprefichi è buono quando uuol far segno di maturar la pianta cernere un poco di poluere, & mouerla, & gittarla di sopra di essi, che gli fa piu presto maturare, & in oltre esser piu saporiti. Se si sotterrano corni di castrati al piede della pianta del fico, che sien freschi hanno la medesima proprieta che i caprifichi, & le piante de i fichi, che stan presso le uie publiche, doue di continouo e mossa la poluere, & ui sale nõ ha mestiero di caprificarsi ne quelli che di sua natura souo asciutte. Si possono conseruare alcune sorti di fichi su le piante, perche alla Primauera sien buoni a mangiare, & e in questo modo. Molte uolte nell'Autunno restano molti fichi a maturarsi, hor questi si han da inuoltare come stanno nelle proprie frondi o in fieno, & serrinsi bene di sopra, che l'aere non v'entri, et cosi si conseruano quei che non si possono maturare senza il suo tempo naturale. Plinio dice, che in Misia che e vna prouincia fredda, si cõseruan per la Primauera ne i proprij alberi, et dice che son piccioli, et si cuopran di terra, et che nel tempo della Primauera gli scuoprono quando le piante de i fichi cominciano a uoler gittare, e che alhor maturano. Io penserei che fosse meglio di coprirgli di sopra con rami, & foglie, & dopo mettergli la terra, restando i fichi in uacuo di sotto, cosi non uerranno a pigliare il sapore della terra. Son migliori i bianchi, che neri per seccare per eßer piu melosi, e quei c'hãno il mezzo fra tutti dui questi co

lori che non son ne ben bianchi, ne ben rossi, & son migliori, & piu al proposito quei che nascono in luoghi secchi, che in luoghi grassi, & perche non generano come questi ultimi uermi. Quando son verdi, prima che comincino a maturare se sono cotti in acqua melata o zuccaro, come il lino, o noci è di gentil conserua, & si conseruan lungo tempo, & anco dopo che son maturi pur che sieno alquanto duri. Et si conseruan bene per ogni uia nel mele, pur che non si tocchin l'vn l'altro maturan presto se nella fossa a pie si mette un bastoncello di Origano bagnato in aceto, o se prima che sien ben pieni la botte uien a dargli sopra molta rugiada, & sia molte uolte. I primaticci fichi, oltre l'esser in maggior estimatione per eßer i primi, son migliori, piu grossi, & biu belli, come dice il profeta Hieremia. I modi da seccargli, son molti, l'uno è che se non è Sole distēdansi della cenere in una loggia, & sopra di essa distendansi frondi di fichi, & sopra esse i fichi che il caldo della cenere gli asciuga, uoltati da una banda, & l'altra acciochè si poßa seccar da tutte le parti, & dopo che sian cosi seccati si han da mettere ne i suoi barilotti o inserte, o se foße gran fretta di seccarne gran quantità distendansi alquanto al Sole, & quiui restino sino al mezodì, dopo sia apparecchiato un forno caldo, come per cuocer pane, & in esso sien messi sopra di una tauola ma che non sieno di Pino, per la gomma che in eßo suda, ma non si lascin quiui diseccar molto, oueramente quando son colti mettergli per una notte in un forno, che habbia quel dì cotto assai pane, & serrisi il forno, & il giorno uenente cauisi, & espongansi al Sole, acciochè si finiscano di seccare, & in questa maniera si puo in un tratto dar recapito a molti, & son migliori in questo ultimo modo secchi, che nell'altro, ma i fichi che si seccano in forno son troppo deseccati, & non cosi saporiti. L'altro modo è assai migliore che è quando son nell'albero cosi maturi, che rouersciano, & inchinano al basso, coglierli, & mettergli al Sole sopra alcuni sarzas, & dopo che sian secchi lasciargli raffreddare, & gittargli ne i suoi barilotti a conseruare, o in uasi c'hanno tenuto olio, & questi non crearan mai uermi. Ma in qualunque modo si habbia a seccare si deue usar diligenza, che non gli dia acqua ne rusciada, ma sian tenuti in luogo asciutto, & ben stretti, & in questo modo si conseruaran lungo tempo. Se fra fichi si mettan frondi di lauro o di persichi non generaranno uermi, ma inoltre quelle del lauro gli danno un soaue odore. Le frondi anco de i naranci o cedri, gli aiuteranno a conseruarsi lungo tempo. I fichi saluatici hanno un cattiuo humore, & son tanto humidi che inanzi si marciscono che si secchino o tardan molto, & dicono di piu gli Agricoltori, che e tanta la sua malitia, che sino a porci la conoscono, & non li uoglian mangiare, ma in questo io mi rimetto alla sperienza

che io non l'affermo, è ben uero che i fichi chiamati Breui son vna super fluità delle piante di fichi, perciò quelli che le mãgiano mangino assai. & mettagli a torno vn poco di sal trito, & cannella, & non saran così dannosi. Quanto son migliori le breue tanto nel albero di esse son peggiori i fichi che quel che auãza nella miglioria dell'vno manca in quella dell'altro & anco i fichi nelle ficare che producõ breue causano uesiche nella bocca assai piu di quelle che non le producono. I fichi uerdi dan molta sustantia al corpo, & notrimento piu che gli altri frutti, son di leggiera & facì le digestione, ma generano grossi humori, muouono l'orina, & il uentre, & fanno sudare, & sono contrarij alla uoce. I fichi freschi pesti con salnitrio, & con alquanto di farina guariscano, & leuano le uerruche. Il latte de i fichi beuuto con siro, netta i rognoni dell'arenelle che ui si generano, il latte di fico posto sopra la morsicatura de gli scorpioni gioua molto, & se si pestano fichi che sien per maturare con le sue foglie, & aceto, & si pongono sopra la morsicatura del can rabbioso gioua mirabilmẽte, & fatto empiastro di essi con ueccia sopra la morsicatura della mustella chiamata Donnola è molto al proposito. è parimente molto buono il latte di essi per la morsicatura uelenosa delle uespe ungendo con esso. Ha similmente proprietà il latte de i fichi di quagliar il latte di capra, & simile, & con esso si soleua quagliar anticamẽte per farne cascio, & riuscina il cascio di molto buõ sapore, & per questo si ha da pigliare uno o duo rami di fichi ben uerdi, & piccargli con vn coltello da molte bandi acciò ne esca il latte, & gittarle in esso. peste le frondi de i fichi con le frondi delle amnndole, & poste sopra la ferita caua fuori l'ossa rotte. Le frondi nettano molto i denti fregandosi cõ esse, ma sia dalla parte delle frondi piu bianca acciò non guasti ne scarni le gengiue, & netta molto il uentre, se del latte di eso, & di vna scorza di uouo si fa empiastro, & si pone per di sotto purga, & netta la madre, & desta il fior nelle donne. I fichi secchi dan gran sustanza al corpo, & supplisce molto in tempo di carestia al mãcamento del pane, tanto che in cãbio di esso l'huomo puo preualersene, sì come dice Seneca in vna sua epistola, dan sete, fan male allo stomaco, ma schiaran la uoce, & il petto, & son buoni per quei che non possono respirare, et nettano il polmone, et le medesime proprietà ha l'acqua nella quale son cotti, & addolcisce la tosse, & è buona l'acqua di essi per quei che han doglia di costa. se truouano buona dispositione nel corpo generan buõ sangue, & se cattiua enfiano, & generano uentositate, et chi molto l'userà di mangiare crearà de i pedocchi, dan buon colore al uiso, & l'acqua di essi assottiglia la pelle, & lieua le rughe, se si pigliano duo fichi secchi una noce, & uinti frondi di ruta, & un poco di sale, & tutto insieme si

mangia digiuno è cosa molto prouata che niuno ueleno che pigliasse per bocca dopo, potrà nuocere, è anco questo vn preseruatiuo molto eccellente per il tempo della pestilentia, & questo fu trouato scritto ne i libri di Mitridate Re di Ponto quando fu uinto da Pompeo, & dopo e stato prouato, & trouato per molto uero come dicono i medici, & si mostra nella esperiẽza se si vsa di mangiarne spesso generano oppilationi nel secato, pesti, & posti sopra le enfiagioni le fa maturare, & risoluere presto & fa sanar le piaghe, & fistole. Il legno de i fichi è molto fumoso, & di cattiuo fumo, ma la sua cenere posta sopra le abbrusciature sẽdo empiastrata con cere, & olio rosato fa che lascin poco segnale. Et dice Auicenna, che cocendosi carne con legno di fichi la disfà. Se gli alberi di fichi non han suolo humido non han graue ombra, & però si poßon ben piantar fra le uigne. I caprifichi o fichi seluaggi non hanno infermità, & han le proprietà de i fichi domestici, & han anco piu forza, & quagliano il latte nel medesimo modo mettendouisi un ramo dentro, et dice Plinio, che facendosi vna ghirlanda di vn ramo di vn caprefico, et si metta all'intorno del collo a un toro che fara che non si muoua per brauo che si sia. Si fa aceto de i fichi in questo modo. Si han da cogliere i fichi molto ben maturi, & si han da mettere in una tina, & quiui lasciargli per qualche giorno, & tutto il sugo che di essi vscira colisi bene, & mettasi in vasi ben serrati, & che habbino buono odore, & mai genera muffa, & e ben gagliardo ma non ha da stare in luogo humido. Altri per farne di essi maggior quantità ui gittan sopra dell'acqua, et gli colano, & dannogli vn bollore schiumandogli bene, e li mettono un poco di sale, accio che non generino uermi, & lo conseruano come l'altro. Hanno i fichi freschi questa proprietà che quantunche si mãgin dopo pasto se ui è uomito lo fara uenir fuori, come dice Aristotele, & per questo calano a basso inãzi ogni altro cibo. Questi alberi se sono in luogo che sien baßi, et tondi che faccian da se isteßi ombra al loro piede fan molto bene, & dan maggior frutto.

Delle piante del Lauro, Cap. 28.

Bartol. Angli. lib. 17. de proprietatibus rerum.
Plin li. 2. cap. 57.
lib. 8. ca. 9.
li. 16. c. 20.

SOno i lauri di molte sorti nelle sue proprietà, ma nel modo del coltiuargli sono alberi molto belli che di continouo sono verdi, sono le sue frondi molto odorifere, adornano molto i giardini, & claustri de religiosi & i cortili delle case, & si sogliano piantar ne i paesi, & luoghi doue son solite a cadere le saette, percioche doue essi sono non ui cade saetta alcuna & per questa cagione l'Imperador Tiberio quãdo tonaua, si poneua una ghirlanda di lauro in capo per star sicuro dalle saette. Vogliono, & ricer

cano comunalmēte aere caldo o temperato, che ne i freddi rade uolte si al leuano, o male, ma se ui si piantano usisi diligēza che habbian il Sole, che ancora che questi alberi ricerchino ombra, non uogliono perciò siti in terre molto fredde, & i rami di essi dopo che sono tagliati si mantengono freschi, gentili, et con molta gratia piu che niuno altro ramo di altro albero che sia, & per questo son molto buoni per far spalliere, & adornar le case in tempi di piaceri, & di sollazzi. Ne i paesi caldi diuentano molto belli pur che potendosi habbino il piede all'ombra, & massimamente se sono in luogo doue non si adacquino di continouo, perche questo albero ricerca l'acqua molto spesso o fondo humido, & sustantioso, & alleuano con l'ombra. Si piantano di uarie maniere, & in tutte riescono bene che cosi si fan di semenza come di piantone, & di ramo, con tuttò cio le principali sorti son tre. La prima è di barbati che il lauro gitta al piede, & questa è la migliore di tutti, et ha da essere di questa sorte posto nella fine dell'Autunno massimamente se è terreno secco o che non si adacqui, & conuiene che sia messo ben sotto acciochetruoui l'acqua in quanto si puo ò humidità che se ne preuaglia alle radici, ma se è luogo humido o doue molto si adacqui si puo ben porre di Gennaio, & Febraio, & anco di Marzo, & in questo medesimo modo si puo piantar di piantoni, & ne i medesimi tempi, ma ha da essere il piantone ben grosso, & ben uerde, et e anco bene che habbia alcune forcelle, & entri ben sotterra, & in cima delle terre non resti di essa molta, & dalla banda di sotto ha da ir molto aguzzo, ouero piacendo puo spaccarsi alquanto da basso, & metteruisi una pietra nel modo che piu uolte si è detto, ma io reputo che sia meglio che uada sana, & habbia qualche codillo, sopra il quale si posi, & rimanga quando si piantera alquanto di fossa all'interno non finita di riempire, accio che possa coglìersi in essa acqua che penetri sotto, & adacquisi molte uolte perche il lauro è di sua natura calido, & se non è spesso inacquato perisce, massimamente essendo messo di fresco, & cosi giouincello. Quando son cosi piccioli i lauri ricercano ombra che gli habbia a diffendere dal Sole, et anco essendo terreno freddo stiane alquanto coperti acciò non si gelino, ancora che questi alberi rade uolti si sogliono gelare, se non è piu che eccessiua la forza del freddo, & del ghiaccio similmente si pongono di ramo schiantato da l'albero, come ho detto di sopra nelle regole generali, & anco di ramo non pigliano tutte le uolte, & se il ramo porta con se alquanto del tronco o radice in quello schiantato piglia meglio. L'altra uia di piātargli e di semenze, che sono le uache del lauro, si han da cogliere quando son ben nere, & ben mature, & porle doue si asciughino, ma non ammontonate acciò non si scaldino l'una con l'altra, dopo facciasi una fossa ben cauata, & bene

& 32. lib. 17. cap 10. & 12. 14. & 24. lib. 23. c. 5. Cres. lib. 5. cap. 12. Theo. li. 2. 4. & 5. hist. li. 3. & lib. 5. de causis Pal. Febbr. & ne' uersi. Auic. lib. 2. ca. 555.

bene ſtabbiata che queſto albero ricerca lo ſtabbio, ma ha da eſſer molto bene marcito. Plinio dice, che debba eſſere un ſolco ſotto un palmo doue ſi han da ſeminare queſto ſeme, ma queſto importa poco che ſia ſolco o foſſa, pur che l'uno, & l'altro ſia ben cauato, & la terra ben trita, & bẽ zappata, & ſtabbiata. Dice inoltre che per quella polpa che han le uache ſuole generare muffa, & non laſcian naſcere i granelli che ſon dentro che ſi freghino tanto che ſi rompa la pelle di eſſa che quella ontuoſità che è dentro ſoffoca la ſemenza, & però lieueſegli a fatto, acciò reſti ben mondata, & ſe queſta foſſa o ſolco ſi puo far ſotto il medeſimo lauro, naſcerà aſſai piu preſto che in altro luogo, che ancora che l'ombra del lauro ſia dannoſa a tutte le piante che gli ſtan ſotto alle ſue proprie aiuta, & quiui naſcon piu toſto. Cuopranſi le uache ſeminate quaſi un palmo, & adacquinſi molto bene, & indi a tre anni che ſien nate traſpiãtinſi, ma perche il lauro ha di ſua natura molto ſecca la radice, procuriſi al tempo del traſpiantarlo che ſi traſpianti preſto o ſeminarlo da principio doue ha ſtare, o uero ſeminare ciaſcun grano o uaca in una ceſta, & dopo che ſia alquanto l'albero grandetto ſotterarlo con la propia ceſta intera con la ſua terra hanno da ſtare ſpeſſi ma non meno di diece piedi l'uno dall'altro, & non piu di quindeci. Et queſto ſi intende quando di eſſi ſi ha da far uno arboleto che fa molto bella parere la ſpeſſura. Supputa qualunche terreno pur che habbia humore ma ſon meglio in terreni graſſi pur che ſieno agili, han da eſſer le foſse non molto larghe ma ben profonde. Si inſitano in cereſe fra la ſcorza, o anco di oſso, e ſimilmento eſso ſi puo inſitar della ſua iſteſſa ſemenza, maſſimamente ſe ſarà qualche parte bugiata, & uota nell'albero con terra, doue ſi ponga la ſemenza. Non ſi piantino appreſſo di eſſi uite alcuna che le fa ſubito ſeccare. Si han da far alti di piede quanto ſia la ſtatura di un'huomo, & poco han biſogno di eſſer mondati, per che poco inuecchiano ne hanno infermità ſaluo i germogli, che gittano al pie biſogna di leuargli, che ſi poſsono i germogli detti traſpiantare in altra parte, & ſe ſi han da traſpiantare non ſi traſpiantino, che non habbino almeno dui o tre anni, eccetto che nõ haueſſe molta acqua, perche in altro modo ſi muoiono, & ſeccano ne'minori di un'anno, perche minori uengono a riuſcire ſuaniti, ancora che piglino. Ma quando qualche uolta ſi cauaſſero dal tronco taglinſi preſſo alla terra, & adacquiſi, & torneranno a gittar fuori dalle radici. Era queſto albero tenuto in tanta eſtimatione anticamente che quando i capitani tornauano con uittoria di hauer ſuperati i nemici in ſegno di quella uittoria ſe gli metteua una corona di lauro in teſta. Le ſue proprietà in medicina ſon molte, & buone. L'olio del lauro ſi fa in queſto modo. Quando le uache ſon

ben

ben mature bisogna che si cuoca quantità di esse, & delle foglie in u caldara ben netta piena di acqua, & tutto il grasso che noterà di sopra olio, & si ha da coglierlo, & appartarlo dell'acqua sottilmente con la penna, & quanto è piu fresco tanto è migliore. Vn'altra ricetta in gnano a farlo gli spetiari, si come appare nel libro chiamato Tesoro spetiari, che è pigliare i granelli, & uache del lauro quando sian ben ma ture, & leuar tutto quel di sopra, & quello pistarlo bene in un mortaro & dopo porlo in un caldaio, sopra il fuogo, manigiandolo molto fin che mostra di hauer olio, & alhora esprimerlo con uno strettoio, & sempre è bene di macinare prima le uache, perche ne nasce piu olio. Questo olio gioua per il dolore o congelamento di nerui che nasce da freddo, & è anco singolar rimedio cõtra lo spasmo che nasce similmẽte da freddo empiastrã do con esso lane, & ponendole nel ceruello, & nel collo, & nel membro che patisce. è questo olio molto caldo, & molto penetratiuo, & parimente molto buono per ungerne i paralitici, & anco è buono contra la milza. Vngendosi con esso le lentigini le sana, guarisce, & toglie la scortica tura della pelle, & fa che non si generino pedocchi. Se de i suoi gra ni o scorza si beue quanto sia il peso di vn castigliano spezzerà la pietra quando è nella uesica picciola, & il medesimo effetto farà la radice di es so beuuta, ma nõ la beuano le donne pregne, che le fa mal partorire l'olio di questo lauro è buono contra la sordia che prouiene dal freddo. I grani di essi giouan molto contra vna passione che è hauer corto respiramento, mag giormente con mele, che lo allarga, & sono anco buoni per le piaghe, & ul cerationi del polmone, se il traspiramento del fiato sta male usisi di piglia re la mattina due o tre uache di lauro, & altre tanto la notte quando si u a a dormire, & non si beua sopra esse, e facciasi molte uolte, e dicono es ser meglio di pigliarle intiere, ma pongansi mente se lo stomaco le puo di gerire, mangiandosi queste uache fra giorno per spatio di diece ò dodici giorni, leua, & guarisce la tosse, ma le donne grauide se ne guardino, per che gli sono contrarie molto, & sono a loro di gran pericolo. Le dette uache peste, & messe di sotto tira a se la camiscia delle donne, & cocendo si le sue frondi, & di esse ricocendosi il fumo, & la essalatione nelle parti di sotto, aiuta molto a prouocar l'orina, & il fiore delle donne, & anco infermità della uessica, & per l'infermità della madre è buono anco da ungersi col suo olio, & è buono per rimediare alle morsicature delle uespe o scorpioni, & altri simili animali uelenosi, & è similmente buono beuu te contra i tossichi mangiate o beuute. Le frondi del lauro danno gentile odore, & soaue, & con esse si cocinano bene pesci o carni, & quando si ar rostono carne di qualunche sorte riuoltandosi in esse riceuono delicato sa

pore

pore, & odore. Il legno del lauro è di sua natura caldo, & se si frega un bastone di esso con un'altro di hedera, o di morone per la sua calidità accende il fuogo, ma fa maggior effetto in questo quel del lauro con quel dell'hedera. Et in certi tempi le genti senza hauer pietra, & acciaio da suscitar foco, si preualeuan di questa ricetta. Il legno del lauro è leggiero, & ha rami lunghi, & dritti, & è buono per bastoni da appoggiaruisi i uecchi, perche son di poco peso. Se fra uesti o libri si metteranno frondi di lauro non si tarmaranno, ne ui nasceranno altri simili uermi, che le rodano. Questi alberi rigittano altri germogli nuoui. Vi son certi alberi saluatici, col fior de i quali non lauorano le pecchie, son molto belli in uista, & credo che in essi si insitarebbono assai bene i lauri domestici. Ne i lauri son maschi, & femine, i maschi quantunche carichino molto de i fiori, non portano il frutto delle uache, le femine si, & percio in esse si han da far gli insiti.

De i Moroni, & le sue proprietà. Cap. 29.

Cres. lib. 5. c. 51.

I Moroni uogliono aere caldo o temperato, & nel molto freddo non nascono, & se pur qualch'uno gli vuol piantare in freddi, sia uerso Oriẽte, o uerso il mezodì, uogliono terreno grasso, & sustantioso pur che sia asciutto, perche ancora che cresca per l'humor dell'albero, i moroni che nascono non così buoni, ne così saporiti come quei del paese, & luoghi secchi, & per questo chi pianta simili alberi, habbia sempre auuertenza di piantargli in luoghi asciutti, ma se vuol por solo l'albero de i moroni per hauer la foglia per i uermi dalla seta, pongagli doue si possa bene inacquare, o che habbia humore, perche produrran piu foglia, & si conserueran piu tempo uerdi. Si fanno questi alberi maggiori, & i frutti di maggior sustanza, & migliori essendo alleuati in casa, che in terreni cretosi, & duri, anzi che appena ui pigliano, & se la terra doue sono o si uogliono piantare non è grassa, mettauisi del letame al pie nella fossa nel tempo dell'inuerno, & produrrà gran copia di moroni. Questi alberi non deono esser piantati in uigne, imperoche tutta la State ui si raccolgon tordi & quantunque non producessero mai moroni, con tutto ciò ui si radunano per costume che li conoscono & saltan nelle uigne, & le destruggono. Si piantano in dui o tre tempi secõdo il sito, & il terreno in che si han da piantare, che ne i paesi caldi, si han da piantar nel mese di Ottobre, & Nouembre nelle temperate di Gennaio, Febraio, & Marzo, & nelle fredde in parte di Aprile, pur che la pianta che si pone, o traspone, o sia barbato, o nò, se è grande si ponga di Ottobre, & Nouembre, ma

se pic

se picciola o debole sia di Primauera, che sarà secondo l'esser delle terre o di Febraio, o di Marzo, o prima o dopo secondo che parerà. I morari son di due sorte l'uno produce mori bianchi, & questo uuole molt'acqua, che son quei che si chiamano Sicomori, & altri negri. Il por delle piante de i moroni, o mori è di semenza, che son quei piccioli grani che hanno essi mori, & ancora che di questi riescono i moroni saluatici, nondimeno è buono per chi uolesse portar la semenza lontano, che le piante non si posso no portar molto luuge, dico come nell'Indie, o in altre parti longinque o in Isole doue si han da piantar per la seta, & per questo effetto prendansi un paniere ben serrato, & incretato con le more quando son ben mature, & queste si posson cosi guardare, & conseruare fino al principio dell'Autunno, & si han da porre in luogo che sia bene asciutto, & di terra ben trita, & stabbiata, & nel modo che io dissi, che se hauea da piantare gli alberi de i fichi de i suoi grani, & adacquisi poche uolte, & indi a tre anni che sieno nati traspongansi, & se son per insitarsi saran buoni, & se non il ben coltiuar gli farà supplire al diffetto che hanno di esser di debole semenza. L'altro modo di porgli è di barbato, & sia nel piu nuouo che sia possibile a essere, & picciolo, perche i piccioli pigliano assai meglio che i grandi. Vn'attro modo è di piantone, & bisogna che sia il piantone della grossezza di vn manico di zappa, & lunga quanto tre palmi, & bisogna che sia bene inacquata. Questo si puo piantar con il mazzo essendosi prima fatto un bugio con un'altro alquanto piu sottile, & è meglio che sia messo aperto di sotto con una pietra messaui dentro, secondo che dicono gli agricoltori, ma al parer mio, si come ho piu uolte detto dourebbe andar intero. Il disotto del piantone ha da ire empiastrato con sterco di uacche, & gittandouisi anco cenere sotto pigliano piu presto, & si fan migliori, pigliano similmente di ramo tagliato, o schiantato dall'albero, come dissi di sopra nelle regole generali. Dice Palladio che il miglior tempo di piantarle è nella Primauera alli uentiquattro di Marzo, & mancando a quel tempo sarà poco buono. Ricercano fosse profonde, & che non si finiscano di riempire, & bisogna che sia buon tratto, & spatio dall'uno all'altro, perche estendono molto i rami, & uogliono esser di un piede, che son migliori, & perche faccino buona presa, & riescan buoni, è necessario di scauargli spesso, quando son cosi piccioli, & che stieno cosi scauati tutto l'inuerno, e se allhora & nel tempo della Primauera se gli gitterà al piede la fecie del uino gli farà gran profitto, & maturerà piu presto. Quando le piante di questi moroni son grande ne hãno bisogno di esser scauate, ancora che non gli puo far se non utile, & utile gli si farà ancora leuargli uia quelle bacchettelle che gittan sopra la superficie della terra,

terra, perche se non se gli lieuano quando son picciolini, si guastano quelle che son sotto. Si hanno da inacquare poche uolte, perche con la molta acqua si uengono a fare acquosi, & cosi i moroni si uengono a corrompere, e guastar piu presto. Questi alberi ricercano piu tosto luoghi piani, & bassi, che luoghi alti, & deono esser mondati, & toltogli le superfluità ogni capo di tre anni. Son molto amici delle uiti, & in essi si posson ben porre, & collocare, e maggiormente in quei che son per fronde per far seta. Sono questi morari piu tardiui in gittar fuori, che niuno altro albero, & per questa cagione non si gelano mai, & quando si gelano essi, stan molto mal gli altri. nel Psalmo 77. che comincia, Attendite popule meus, dice che Iddio destrusse col gielo tutti i moroni dell' Egitto uolendo inferire, che quando i morari si gelauano, non erangli altri alberi salui, che non gli dechiara per alberi di molto prezzo, perche della perdita di essi gli Egittij riceuessero gran danno, eccetto se non fusse per rispetto della opra della seta. Et perciochè questi alberi gittauan fuori cosi tardi, & senza pericolo erano anticamente chiamati i piu prudenti di tutti gli alberi, & ancora che tardi diano fuori con tutto ciò si spoglian piu presto i uecchi che i nuoui, & piu presto quei che sono in terreno secco o che si inacquano, che quei che sono in terre humide, & per questo rispetto, coloro che gli piantano per sete, o gli inacquino molto o sieno in terreno humido, si perche daran fuori piu presto le frondi, & si anco perche gli durerà piu la foglia, & sarà piu tenera, & in questo modo la mangiaran meglio quei uermi. Vero è che e una delle cose per laqual le piu presto si guastano questi alberi è il leuargli la foglia massimamente quella delle cime, & l'alta. Le infermità che hanno saran rimediate con i rimedij narrati nelle regole generali dette di sopra. Si insitano in alcuni modi, ancora che Plinio dica, che non è albero che meno si insiti, però si insita ben di scudetto, o di coronetta, che nel tronco per esser legno brozzoloso, & duro non piglia cosi bene. Riceuon anco insiti di fichi, & uiti, & la miglior sorte di insitar in esse in le uiti è di barreno, o di passato. Sono i morari di lunghissima uita che se si mangiano senza sfrondarsi, & si cultiuano duran molti anni, & parimente il suo legno è molto forte, & dura molto senza mai tarmarsi, & di essi si fanno molto gentil lauori come son tauole, & sedie, & casse, & dopo chi è molto uecchio questo legno diuenta nero, dico de i morari uecchi, è parimente legname caldo, & si come dissi nel capitolo de i lauri si frega un baston secco di moro con un'altro di lauro, ò di herba, si accende il fuoco. I moroni quando son maturi tingono molto le mani, & non è cosa con che si bene ne cosi presto si

sto si lieui la macchia come e fregandosi con i moroni che son rossi. Se si pestano le foglie del morone, e si mettono nelle abbrusciature, giouan molto. Se si pongono cosi pesti in alcuna morsicatura uelenosa, è buono, & se non ui son delle verdi ponganfi delle secche che sieno però prima cotte. Il sugo delle foglie di mori lieua le macchie dell'olio, & se si cuocono in acqua piouegiana foglie di mori, di uite, & di fichi rossi, & con quella acqua si laua la testa diuengono neri i capegli. La scorza de i moroni beuuti in uino è buona per quei che han mãgiato ueleno, et cotta la radice di essi moroni in acqua, & beuendosi mollifica il ventre, gitta fuori i uermi, cocendosi le radici, & le foglie in acqua, & con essa si lauerà l'huomo la bocca, & si tene dentro alquanto lieua il dolor de i denti. I moroni quando son ben maturi mollifica il ventre, e fan uenir flusso, ma fan male allo stomaco, et si han da mangiare inanzi pasto, perche son di leggiera digestione, ma se vi è inanzi altro cibo posto lo corrompe, & mangiandosi fredde, & a digiuno toglie la sete, & fa in oltre purgar la colera per le parti di sotto, & prouoca l'orina, si fa di esse vn siroppo, & se ui è dentro il zuccaro è migliore, che è buone per il mal della bocca, & la gola facendosi gargarismi, & gittandosi del sale nelle more, & dopo che seccano son buone per il flusso del ventre, et anco quelle che non son cosi mature sõ molto buone per il medesimo effetto per hauer uirtù di restringere il ventre. Son cattiue queste more o moroni per quei che hauessero febre, perche facilmente si conuerte nel humore dal quale quella febre prouiene. Dice Platina che si conserueranno verdi per molti giorni cauãdone di esse il sugo, & meschiandolo con spetie dopo metterlo in uaso di uetro con le more dentro ben coperto.

Delle Melacotogne, & sue qualità. Cap. 30.

LE Melacotogne si san megliori in terre fredde o temperate che nelle calde, ricercano fondo humido, et nelle terre calde anco non si contentano con l'humor del suolo che uogliono ancora abbondanza di acqua, e per questo rispetto questi alberi si deon piãtare in luoghi doue passa l'acqua, & nelle riue de i fiumi, & ruscelli. nelle terre, & paesi caldi se non si usano di adacquarle si fanno uani, passi, & secchi, & di poca sustantia. Vogliono piu tosto terra grassa, & sustantiosa che niuna altra, & ancora che si possan ben piantare in coste, son migliori ne i piani, et meglio asai più nelle ualli. I tempi di porgli son dui che se è terreno freddo si poson por di Gennaio, & di Febraio, & anco di Marzo, & se caldo di Ottobre, & Nouembre, & io tengo che sia molto buon piantar questo tempo di Ottobre,

Cresc. lib. 2. cap. 28. Pal. Feb. ca. 25. Marzo ca. 10. Ottob. ca. 12. Nouemb. ca 7 & ne' uersi. Colu. li. 3. cap. 24. li 13. c. 45. Plat. lib. 2.

Plin. li. 13. cap. 17. li. 17. c. 10 lib. 21. c. 7. li. 33. ca. 7. Maguin. par. 3. Aui. cap. 155.

Ottobre, & Nouembre se la terra non è piu che fredda, & se ha abbondanza di acqua si puo parimente piantar nel tẽpo della Primauera ancora che sia terra molto calda si pongono di seme che sia de membrilli bẽ maturi, e sani, e facciasi una fossa ben cauata, zappata, & stabbiata con letame molto marcio, et quiui põgãsi e seminisi molto spessi, et cuoprãsi quãto la lunghezza di una mano, & prima che si mettano lauisi molto bene di quella ligamaza che ha di intorno, & irrighisi d'acqua ogni settimana una uolta, & sempre che si irrighino satinsi molto bene di acqua, & se nasceran troppo spessi taglinsi di mezzo alcuni, acciò restin piu rari, & manco stretti. alcuni sono che usano di por il melocotogno intiero. E uero che quei che nascono in questo modo portano il frutto piu odorifero, & migliore. Dopo che hauran tre anni si deuon traspiantare con le sue radici, & in qualunche sorte di porre o di traspiantargli sempre si deue auertire di far che la fossa sia ben profonda, acciò che habbin piu humore, & le radici restino piu che si puo in acqua. Si piantano parimẽti di ramo, ma son tardiui, assai migliori de i barbati di quei che nascono al piede, & piu presto producono. Quel che io dissi che gli pongono di semenza bisogna che gli insitiuo acciò che sieno migliori. Vogliono quando son piccioli questi alberi assai letame, però come ho detto sempre sia ben marcito, & quando son grandi fa lor piu utile cenere gittatagli al pie scauãdogli ouero arzilla. Vogliono star spessi pur che non si toccan l'uno l'altro. si deono scauar molto, & molte uolte, & stieno cosi scauati tutto quasi l'Inuerno che non scauandosi si seccano spesso, & uengono a far il frutto molto insipido, & suanito. Se si adacquaranno assai produrrãno i frutti piu grossi, et piu sugosi, & matureran piu presto, che mancandogli acqua per siccita restan molto induriti, & in ogni modo bisogna che se gli lieuino i rampolli, & germogli che gli nascono al piede, che i membrilli son assai migliori di vn piede che di piu, et che sieno bassi. Sieno ordinati in modo che con i suoi rami si cuopra bene il piede che piu tosto si estendono i suoi rami da i lati che sallischano alti & mondinsi molto che non se gli lasci cosa ueruna di uecchio. Si han da insitar del mese di Febraio, & riceuono in se quasi tutte le sorti di alberi, et han questa eccellenza che ogni sorte di frutti che ui insitano è saporita, & di bonissimo odore, & essi insitati in altri alberi non migliorano, & Palladio dice di piu che non pigliano, ma questo è falso. Riceue in se puca di granati, & di ciascuno albero che porti dentro seme come son peri, pomi, & simili, & quei di puca si insitano di coronetta o di tauola presso alla terra, accio che habbino piu humore, & in processo di tempo poi quãdo sudaranno, si possono insitar di scudetto. Si puo il melocotogno insitar in

salce, & non haurà dentro il seme, & uerrà bene che tutti dui questi al
beri son di natura che uogliono, e ricercon molt'acqua, & insitandosi in
essi persichi, passãdogli, si fanno i frutti che nascono melacotogne. Insita
to un melacotogno con l'altro uiene a migliorar molto il frutto. Se sono in
fermi gittisegli nella fossa alpechino non salato con altre tanta acqua o
pigliar calce uiua, e creta, & impastate bene insieme con essa empiastrar
bene il pie dell'albero. E similmente bene di sotterargli nel piede de i suoi
proprij pomi cotogni a guisa di letame che gli aiuterà molto. Non si han
da cogliere mai, finche non sien bene maturi. Si cõseruano in molti modi,
l'uno è di pigliar i mẽbrili colti nello scemar della Luna, perche ogni frut
to colto nello scemar di essa sempre si conserua piu tempo che quei che son
colti nel crescere, e sieno colti con picciuoli, & in dì che sia bello, e sereno
e ben maturi, e con vn panno nettesegli bene quel pelo che hanno, & com
ponganſi bene in una tina nuoua, et dopo che fia piena, pongasegli
qualunche cosa sopra acciò sien stretti, & in esso uase gittisegli di buõ me
le, e bẽ chiaro, e dopo che saran cosi coperti di mele chiudasi, e serrisi bene
il uaso, & in questo modo si conseruan molto tẽpo, e cosi buoni che si potrã
darne da mangiare a gli infermi, ne è necessario di aprirgli come fan mol
ti per cauargli il seme di dentro dicendo, che da esso si cominciano a corrõ
pere & a immarcire, percio che la natura del mele non gli lascierà guasta
re, che tanto conseruan il mele che ancora i corpi morti con esso si posson
conseruar molti anni senza corruttione, si conseruano anco posti in una ti
na o uaso con gesso ben trito, fra orzo, o ueccia che non si tocchino, e posti
in luoghi freddi doue non sia humore ne fumo o appiccati in luoghi fred
di, e doue non entri aere che l'aere gli corompe. Et doue si conserueranno
auuertasi che non sia altri frutti di altra sorte che si marcirebbon piu
presto.

Si cõseruã parimẽte in mosto, e anco in tine di uino, e riceuõ da esso mi
rabile odore, ma il uino doue essi son messi infortisce, similmẽte si cõserue
rã fra le 3 este, e la uesta riceue da esso buon'odore, & uccide la tarma, si
cõseruan similmẽte fatte in pezzi col mele, e se fia possibile non si taglino
con coltelli di ferro ma o cõ canna o con osso, perche il ferro gli fa per cõser
uare gran danno. In cõserua si fan di molte sorti. L'una è che si faccia in
quattro parti, e se gli lieui la scorza, e il seme di dẽtro, e si põgano a molle
in acqua pioueggiana, o di fonte, & ogni dì se gli mutino, e stien quiui tã
ti dì fin che tralucano alquanto, e perdano quella durezza, e alhora poi si
cuocano alquanto ĩ acqua, e si lieui de li, e si mettan'a sciugare sopra vna
tauola all'ombra, ouer sopra un panno netto, e dopo che saran cosi asciutti
si deõ cuocere in zuccaro o buono mele, e cotti cauinsi de li, e si põgann all'

ombra di nuouo, perche da se istessi si rafreddino, e dopo si mettan in vna pignatta nuoua con mele cotto, o zuccaro di sopra, & si riponga la pignatta. Vi e un'altro modo che tagliargli in pezzi nel modo si e detto mondargli, & cuocergli bene in acqua, & arrostiti son migliori che e piu uirtuosa la conserua, & dopo che saran cosi cotti pestargli bene in mortaio di pietra, & acciòche non sieno granosi si posson colare con un burato raro, & segli gitti buon mele, & si cuoca fin tanto che diuenti buono, & cosi calda si gitti nelle sue cassette perche quiui si geli. L'altro modo e di piu spesa ma piu nobile, & delicato, ma ual molto, che e aprire le mela cotogne, & cauargli tutto il di dentro, & pestargli molto in un mortaio, & esprimergli bene cauandone tutto il sugo, & colarla, et metterlo da parte il piu chiaro, & si cuoca, con zuccaro fin tanto che diuenga spesso, & se non si uuole spessare gittiuisi quella gomma Adraganti, che il guagliera bene, & e pettorale la gomma, & se la gomma e disfatta in acqua rosata, o di casinella o di qualunche acqua bene odorifera è molto meglio, & di sopra se gli puo spargere alquanto di almizcle, & gittandoui anco spoluerizzato sopra un poco di zafframe pigliera assai piu bel colore, & a seno, & allegra, & dopo si metta in uasi di uetro. Le mela cotogne quanto piu tempo e che son colti piu sono odoriferi, & piu rendono odore colti che ne gli alberi. Le sue proprieta son molte, & assai buone. Mangiate inanzi pasto restringono il ventre, & per questo lo deon mangiare coloro che han il flusso, & mangiate dopo pasto fanno effetto contrario. Il medesimo effetto fan le sue conserue, & cottognate che confortano lo stomaco, et il cuore. Verdi son cōtrarij a qualunche ueleno cosi mangiādosi essi, come anco il sugo posto nelle morsicature di alcuno animal uelenoso, & anco l'odor di essi lieua la forza al tossico, & per questo e buono contra l'erba di balestrieri, si quei che se son feriti ne mangiano, & lo pongon sopra la ferita. Impedisce il uomito, & restringe il sangue a quei che lo sputano, mangiati dopo il beuere impediscō la embriachezza. cotti sotto la bragia, & gittati in uino son piu delicati, & di miglior digestione, & però in questo modo gli deon mangiare quei che patiscono debolezza di stomaco. Verdi danno appetito, & a chi gli usa molto causano passione colica, & dolore di nerui, & ritengono mestrui delle donne. le semenze di esse son molto buone per macare il catarro della gola a coloro che son rauchi, il pelo di essi leuato, & cotto in vn poco di uino, & mescolato con cera sana i carboncelli. L'olio di questi pomi cottogni restringe, & e confortatiuo, & guarisce flusso di corpo, & i uomiti empiastrato nello stomaco, uentre, & rignoni, & se si mescola con l'olio degli Arayhani sarà piu restrittiuo. De gli alberi si fanno buone

serra

serrature, & spesse, accio che le bestie non entrino nella possessione, & son utili di frutto.

De i Pomi, delle diuersità di essi, & le qualità di ciascuna sorte. Cap. 31.

SOno i pomi di uarie sorti che alcuni son uermizzi che maturan tardi i suoi frutti, altri uengono per tempo, alcuni son agretti; & altri son dolci, & in ciascuna di queste sorti son molte differentie, ma il lauorar, & cultiuar di essi è sempre una cosa istessa, sopportano qualunche aere, o caldo o freddo, o sia temperato, ma si fan migliori nel temperato, & hauendosi a piantar in paese caldo o bisogna che sien molto inacquati o che sieno posti in terreno humido ma son migliori doue la terra è cosi grassa, & sustantiosa che non ha bisogno dell'aiuto dell'acqua. Di questi alberi ue ne è una sorte di piccioli, & questi ancora si fan buoni duri, & grandi, & son di buon odore, & molto utili per gli infermi, che danno appettito, confortano, & producono piu frutto quando son uecchi. Tutte le sorti di pomi son migliori in ualli, & piani, che in poggi, & piantandosi in colli o poggi, auuertasi di piantargli uerso il mezodì, eccetto se il paese non fosse molto caldo, & deuendosi piantare in terre secche, & arenose, o calde, adacquinsi le piante, che altrimenti non daran frutto, & quello che lo darà, lo darà insipido, & snanito. Voglion terreni grassi, & sustantiosi, pur che habbino humore, si pongono in duo tempi, che nelle terre caldi, & paesi doue non si han da adacquare, si pongono di Ottobre, & di Nouembre, & se è terra fredda di Gennaio, Febraio, & di Marzo, ma se si possono inacquare quando son piccioli, è meglio porgli nel tempo della Primauera che nell'Inuerno, che è nel fin dell'Autunno. L'una sorte del piantargli è di semenza & si ha questo seme a caparlo di frutto sano, & ben maturo, & di albero nuouo, che le piante de i pomi di lor natura uiuon poco tempo, & in uecchiezza producono il frutto suanito, & insipido.

Pongansi questi semi, come dissi che si hauean da piantar quelli delle mela cottogne, & ordininsi in quel modo, dico dell'inacquare di piantargli spessi o rari, & di scauargli, & dopo che sieno alquanto grandicelli traspongãsi doue han da stare, & insitinsi di qualũche altra sorte di frutti, che l'huomo uuole di pomi o peri, e se prima che si traspongono saran tali, che possano sopportare insiti, è molto meglio, che si insitino quiui, e dopo che haurã pigliato traspiantargli. Si pongon similmente di ramo schiãtato dall'albero, ma questo tal piantare, molte uolte non affronta, e q̃llo che affrõta produce il frutto tardo. Si piãtano parimẽti de i barbati che nascono al piede

Cresc. lib. 5. cap. 13.
Pal. Feb. c. 13. & 75.
Teof. lib. 2. hist.
Ca. cap 44.
Pli. li. 16. c. 11. & 45.
Auic. lib. 2. cap. 45.

e quãto son piu lontani dall'albero son migliori, et anco in tutti gli alberi e questa medesima regola, & oue questi nõ sono in luogo di essi, in alberi di pomi saluatici piccioli, insitinsi buoni pomi domestici, & indi a vn'anno che haurã pigliato traspiãtinsi, e senõ ui sõ pomi, ĩ pera mela, che questo albero dà e riceue in se tutte le sorti di insiti, che io dissi di sopra. Si insitã bene ĩ tutte le sorte di pomi, prune, pera, spine, melacotogne, persichi alami, platani, salci, secõdo i tẽpi, che io dissi di sopra, & insitati in salci i frutti che nascono non portano seme dentro, e posson bene in un tempo tenere in se molte sorti di frutti. Gli insiti in pera, o melacotogne, sarãno assai migliori, ĩ mirti produrrãno i pomi uerdi, si possono ĩ essi insitar odori, come dissi di sopra, ma meglio assai in pera, che ĩ niuno altro albero, come presto diremo parlãdo di essi. Ne i pomi per hauer la scorza grossa e molto facil cosa ĩsitar seme di scudetto, e coronetta, e ancora che tutti siẽ buoni insiti, questi souo i migliori. Quãdo son piccoli si han da inacquare poche uolte, ma ciascuna uolta si hã da satiar bẽ d'acqua, e si deon scauar al piede all'intorno, & procurare che mettano le radici bẽ sotto terra, perche di natura questo albero sempre procura di gittarle alla superficie della terra, e per questa cagion quãdo si scanerãno, quelle barbacie che hauerãno nella superficie bisogna che gli sieno leuate tutte, e percioche se hã la terra dura, nella State si uiene a ĩtostare, ogni mese una uolta nel tẽpo della State è bene che si lauori terra al piede di esso, e quãdo son poi maggiori una volta sola nel tẽpo della State, et l'altre due, l'vna nell'entrar del l'Inuerno, e l'altra alla Primauera, ma quãdo sõ grãdi a fatto nõ bisogna che si scauatagli mai terra ne vãgati, e per questa cagione q̃sti alberi son buoni da poter star ne i prati a herba, poi che nõ accade che sien uangati al piede, uero e che gli fara profitto se gli gittera letame putrido inuolto, e mescolato cõ cenere. Non uogliono esser irrigati molte uolte, ma come si e detto sẽpre che si inacquerranno diasegli acqua in grãde abondanza. Nel traspiantarsi, pongansi uinti piedi l'un l'altro, non dico de i nani, & sia la fossa sotto quattro palmi nella terra humida, & nella secca cinque habbia il piede alto quanto mezza statura di huomo, acciochè in quãto si puo con le rami habbia a coprire il piede, & se la natura del tale albero lo compra sia tondato, & non habbia piu di vn piede, & se piu ne hauesse, non si congiunga l'un con l'altro, perche subito gli causarebbono infermitadi, massimamente le formiche se gli ingenerarebbono, & se queste formiche gli dessero noia, adoprisi la ricetta insegnata nelle regole generali, che ho date, similmẽte mirino i medesimi rimedij dati in quelle regole contra le rughe, che ui nascessero, lequali gli sogliono far gran dãno. Se aduiene che gli cadono i frutti, scauinsi, & nella piu profonda

radice fendasi, & mettasegli una pietra come si è detto, & se gli farà buō rimedio, & nelle terre fredde è buon rimedio anco a questo medesimo ma le scauargli al piede, & metterui o sterco o orina di porco. Taglinsi tutte le rame uecchie insecchite, & i rami spessi, e quei che stan uniti l'un con l'altro, & i germogli che gittano al piede, che questi alberi come si è detto, non uiuon lungo tempo, & assai meno quei che producono il frutto a buon'hora che i tardiui, & meno i dolci che gli agri, & se questo rime dio non se gli fa uiuono poi assai manco, che sendo netti, & ben trat tati, & quando son uecchi dan poco frutto minuto, & suanito, & quando si uedon questi tai difetti che di tal sorte producano i frutti, ta glinsi, & in suo luogo rimettansi altri nuoui, uero è che inserti in peri sa ran di piu lunga uita, & come dissi, di miglior frutto. Dice Albenc. che se a certi pomi rossi quando son uerdi se gli scriue con buono inchiostro, le uando l'inchiostro quando uengon ben rossi resteranno i segni delle lettere bianche. Et dice anco che se fra i granati si mettono i pomi, i pomi si faran rossi, & assai piu si faranno insitandosi i pomi ne i granati passan dogli per il granato, & se nella fossa fatta al pie della pianta del melo si metterà sterco di capre con uin uecchio quell'albero produrrà pomi rossi ammazzando tutti i uermi dell'albero. Cornelio Celso dice che si fan rossi ancora insitati in moroni. Se ne i terreni caldi gli caderanno i frutti gittisi nella fossa fatta al pie della pianta sterco, & orina di porci nel principio dell'inuerno. Son certi pomi che maturano nella Primauera & Teofrasto dice, che questi miglioran molto nel produrre i suoi frutti irrigandosi con acqua tepida, ma questi frutti che maturan cosi presto, & nella State non si conseruan molto tempo, & perciò non si deon cogliere, fin che non sien ben maturi, ma quei che cogliono nel tempo uerso l'inuer no, come son molte sorti di peri, & peracci si bene. Quando si cogliono per conseruare, auuertasi che sieno alquanto fermi, & che non sieno uerdi & mal maturi, & si posson conseruare, come le melacotogne fra l'orzo, o la mellega, o paglia, o gesso, o in una camera fredda doue non entri aere di stesi sopra paglia, & di sopra parimente coperta con paglia, sempre auertendosi di tenersi in luogo asciutto. Vero è che i pomi dell'inuerno, essendo colti con le mani senza ammaccarle, & senza lesione si conseruan lungo tempo, massimamente colte con i suoi picciuoli, & empeciati con pece calda, & poste in camere alte fra foglie di noci col picciuolo in alto. Altri empeciano vn uaso di dentro, & di fuori molto bene, & quiui met tono le mela serrandosi ben la bocca che non li possa entrar acqua, & in questo si mette un pozzo ben coperto di acqua. Palladio referisce che si conseruano, ma io non l'accerto. Si fa uino di pomi, & si han per

questo effetto da cogliere quãdo sõ bẽ maturi,e dolci,e pestati meterui ac
qua,o porli al torcolo,perche si esprima il liquore,e dopo si mette in botti
bẽ serrate,e gittãdouisi poca acqua riuscirà buona beuãda. E uin'odorise
ro,e fa digerire bene,ma nõ dura molto,pur lieua molto la sete. Si fa di es
si parimente aceto cogliẽdosi prima che maturino, e trouãdosene delli sal
uatichi per questo effetto sono assai migliori, che si ammontano quattro
o cinque giorni,et dopo si gittino in una tina,et se gli gitti acqua di fonta
na,o pioueggiana,& tengasi il uaso coperto per vn mese,et da indi impoi
si cominci a cauare di sotto,& fia aceto, & gittiuisegli tanta acqua di so
pra quanto aceto si uorrà cauando,& fia buono,et non mancherà. I pomi
che maturano nel tẽpo dell'Inuerno son molto buoni,che confortan lo sto
maco,& quanto piu sono odoriferi son migliori, & piu confortatiui che
lieua il gran caldo,danno appetito,& son buoni contra il uomito. Quelle
mela che maturano a buon hora generã a chi usan di mangiarne molto do
lore di nerui,& ancora che in alcũ modo tutti habbin questo diffetto assai
piu l'hanno quelle che maturano nel tempo della Primauera. Quelle che
non hanno odore,& son aspre di sapore,fan gran male allo stomaco, & an
co al corpo,& fan causar molte malattie massimamente quartane, & si
mile febri,che procedon da flemma. Le agre son di facil corruttione, uero
è che tutte cõfortan lo stomaco,ma molto piu le odorifere. Le frõdi,rami,
& scorza han uirtù di restringere,& le mela peste saldano le piaghe, &
tengono in oltre gli humori che non ui discendano,et tutto il pomo,& l'al
bero è buono contra i ueleni.

Dei Naranci,Cedri,Limoni,& simili. Cap. 32.

Cres.lib.5.
ca.9.c.10.
lib.12.c.8.
Pla.
Marc.c.10.
&ne'uersi.
Aberẽ. li.
2.cb..121.

I Naranci, & tutti gli altri alberi della sua natura, & qualità sono
alberi molto gentili nella uerdura delle loro foglie in uista, & in odore
di fiori, & anco utile del frutto, & in tutto molto aggradabili, & dilet
teuoli,in modo che non si puo dir quasi esser giardino alcuno in bellezza,
& in vtil perfetto doue non sia qualche vno di questi alberi,massimamen
te naranci,& anco questi fra tutte queste specie di alberi, sopportano ter
reni alquanto piu freddi che le altre. & ancora che nell'esser sieno differẽ
ti si conformano tutti in uolere vno istesso lauoro, & vna medesima col
tura. Tutti ricercano aere caldo o temperato,& se si hanno da piantar in
luoghi che declinino al freddo sia in luogo esposto al Sole,& aprico, diffe
so massimamente dalla Tramontana,& da qualunche altro uento che so
glia gelare in quella regione nella quale si pongono, & in quanto sia possi
bile sempre si piantino uerso il Sole,& se il paese fosse freddoso cuopransi
ben

ben nel tempo dell'Inuerno, ma ſe auuiene che non ſi poſſan con commo
dità coprire, ſempre ſia meglio di laſciargli di continouo ſcoperti,
perche eſſendo aſſueſatti, & auezzi all'aere freddo men danno gli ſa
ra che ſe un tempo foſſe coſi accarezzato in vn tempo no. Et quando ſi
poſſa tenerlo coperto tutto l'Inuerno ſacciaſi che e coſa molto buona, che
darà piu frutto, & migliore. Queſto dico io per i paeſi temperati o fred
di, perche ne i caldi non han biſogno di queſti rimedij in tempo alcuno. Et
douẽdoſi coprire la miglioruia di coprire è, che la coperta non gli graui
ſopra che oltre che li ſpezza, non gli diffende coſi bene dal gelo, & per que
ſto è bene di fare certi fraſcati molto ſpeſſi ſopra pertiche forcellute, &
in queſto modo ſaran gli alberi ben diffeſi, & di eſſi il patrone potrà goder
la bella uiſta. Ricercano piu preſto coſte di mare che altri, ſi che in eſſe di
uengono molto belli, uogliono piu toſto piani & ualli, che poggi & colli,
ponendoſi pur in luoghi di coſta, auuertaſi ſempre che ſien diffeſi dal fred
do, & eſpoſti uerſo il Sole. Son migliori, & rieſcon meglio in terreni gras
ſi, pur che ſia terra trita, & leggiera, che in terreni fiacchi & deboli, an
cora che ſopportino ogni ſorte di terra, pur che non ſia arenoſa ne cretoſa
che i naranci, & tutte queſte ſorti di alberi ricercano terra che habbino
uirtù, & ſuſtantia, la terra negra ſe gli confà molto, & che ſi embeua
ben l'acqua, perche uogliono eſſer molto inacquati, che coſi ſpeſſi irrigan
doſi, & bene, ſi fan piu ſani, piu allegri, & piu fruttiferi, et ſe non e terra
graſſa, & ſpognoſa non beue ben l'acqua onde ſi uengono a infermare que
ſti tali alberi, & le lor foglie diuentano gialle, & di mal colore in quel
modo che per le infermità diuengono pallide, & gialle le faccie delle per
ſone, a queſto dà gran rimedio il letame, di che han eſſi molto biſogno pur
che ſia ben marcio. Quãto a quel che cominciai dello inacquargli dico che
ſe è tempo d'Inuerno uorrei che non ſi toccaſſi con l'acqua il tronco dell'al
bero intendendo però ſe ſono poſti in regioni che ſia pericolo di gelarſi, ma
baſta che l'albero ſia humido dall'acqua, & che l'acqua ſia dal tronco, et
dal piede di eſſi alquanto appartata, & gli è ntile molto l'adacquargli
d'Inuerno con acqua che nõ ſia molto fredda come e acqua di pozzo o fon
te naturali. I tempi piu appropriati a piantargli ſon di Febraio, & di
Marzo, & quei che ſi pongono di ſemenza ſi poſſono ben ſeminare d'Apri
le ſeminandoſi nel tempo che ſia la ſemenza di perfetta maturatione, &
quanto hauran piu calore piu preſto naſceranno, purche habbin ſufficiẽte
humore. Et per piantar bene i granelli di eſſi ſi faccia in queſto modo. Fac
ciaſi vna foſſa lunga, & ſtretta, & ſia cauata di ſotto che arriui al ginoc
chio di chi la caua, perche queſti alberi gittano ben ſotto le radici, & ſia
la terra ben uangata, & tritata, & alletamata con letame ben conſuma

to,& putrido,& quiui si pongono i grani ciascuno nel suo buco fatto par
ticolare con un bastone sotto di quattro o cinque dita, & sia da un buco
a un'altro spacio di cinque o sei dita, & il piu lontano un palmo. Et
quiui mettansi i granelli de i naranci o di qualunche altro albero di quel
la spetie. Dicono gli agricoltori che conuien che uadano le punte del gra
nello di sotto, io non so per qual ragione poi che di esse nascono le cimette,
& quelle han da ire all'alto,& dicono ancora che ponendosi quattro o cin
que granelli insieme che escano per stretto che di ciascun di essi uscirà un
tronco come già dissi nel capitolo delle palmi, io dico quel che dicono alcu
ni agricoltori, ma io non ho per certo ne l'uno ne l'altro. Dissi che il
terreno per questo douere essere molto bene stabiato cō letame molto mar
cio,& alquanto di cenere disfatta in acqua, il medesimo dico per doue si
hauran da traspiantare, & se questi granelli cosi messi si usarà di adac
quar con acqua che sia alquanto tepida,& habbia preso il freddo o con ac
qua di pozzo o fonte fra tanto che esce calda nasceranno,& cresceran piu
presto,& seminandosi in tuosto habbia buon fondo, & lunghezza che
questi alborscelli gittano la radice profonda. Molti usan di metter cosi
sotto terra il narancio intiero, ma pare a me che non faccino bene, l'uno
perche quei cosi nascono per star uniti insieme nascono, e si alleuano mol
to soffocati,& se è narancio ò limone forte per stantiare il grano tanto tē
po in quello agrume del pomo, uēgono a produr poi albero, che faccia trop
po acetosi,& aspri i naranci, se pur si vuol porre in questo modo o sia li
mone o sia narancio o cedro, almeno sia il pomo bene tagliato, & ammac
cato,& in questo modo nasceranno piu presto. Et inoltre molte uolte i ce
dri naranci, limoni, & simili quando dan fuori dan similmente fuori i
grani che hanno i frutti dentro, è bon seminare alhora quel frutto come
sta,& nascerà piu presto,& fia migliore. Perche di naranci agri habbi
no a nascer naranci dolci ui si usa alcuna diligentia,& il medesimo effet
to saranno ne i cedri limoni,& simili. Prendasi quel seme, & tenga
a molle tre giorni in acqua melata che non habbia molto mele, o uero in
latte(& fia molto meglio di pecore) & bisogna che sia il latte mutato
ogni dì, accio non si inacetisca, altri dicono che si debba questo seme mette
re in una coccia di noce piena di zuccaro,& di terra, altri la mettono dē
tro un fico secco,& in questo modo lo sotterrano,& uengono poi gli albe
ri che ne nascono a produrre i frutti dolci. Dicono altri che si faranno
i naranci,& simili di mezo sapore, se tornano i naranci che se sieno al
quanto gelati, purche i grani non sien guasti, & che sia quando i
naranci saranno nella loro perfetta maturatione, & semininsi quei gra
ni, che come il narancio perde alquanto dell'agro cosi fa il medesimo effet

to

to nelle semenze che son dentro i pomi. Et auertasi sempre che si piglino le semenze de i piu bei pomi, piu grandi, & meglio proportionati, & che i granelli di esso seme sieno grossi, & stagionati. Questi alberi si han da tenere netti, & istirpargli l'herba che gli nasce a torno quando son piccioli, & teneri, e che habbia la terra al piede ben trita, e ben zappata, & non dura. Si han da traspiantar in luogo doue han da stare di età di tre anni, ne in conto alcuno si traspiantino prima, perche in quel tempo son piu sicuri, & migliori. I cedri, limoni, & azamboa pigliano meglio di piantoni o ramo schiantato dall'albero che in altro modo, & dicono alcuni Auttori che se si pongono i rami di questi alberi di presente che gli alberi che nascono riescono uani, & questi tali si possono comodamente coprir nel tẽpo dell'inuerno. Si poßon ancora traspiantar questi alberi ancora che siẽ ben grandi smorciandogli bene che restin nelle sue forcelle, & con le lor radici principali in buone fesse con terra stabbiata di letame ben marcio, & putrefatto, & ben pestata irrigandosi sofficiẽtemẽte di acque. Il tẽpo del traspiantargli ha da eßere da mezo Genaio in terre, e paesi caldi, nelle temperate di Febraio, e nelle fredde di Marzo, ma io reputo piu atto, & accomodato tẽpo il mese di Ottobre, & Nouẽbre se è in paese caldo. Siã nel traspiantargli le fosse bẽ cupe percioche fan molto profonde le radici, ne i paesi freddi si põgono in grande casse, e carettoni bassi, e quã do fa buõ tẽpo si cauano fuori al Sole, e quãdo fa freddo, e nell'inuerno gli mettono in camere calde, e quiui si inacquano con acqua di pozzi o di fonte, o che sia alquãto scaldata al fuoco, e se gli gittã del letame, che non lasci gelar la terra nelle radici si poson tondere, e farne di esse spalliere, e tauole, ricercano grã lauoro, e di eser cauato molte uolte, e nettarlo de i rami uecchi, e secchi, & in questo modo porterà miglior frutto, e piu presto, e d'inuerno deono esser bẽ coperte ne i piedi di terra perche se gelasse il trõco si posa scauare, e tagliarlo da basso, acciochè di nuouo rigittino, e quãto piu basa starà la terra manco male gli farà il gelo al tronco, e radici. Se si gelasero taglinsi tutto il gelato, & quel che ne è nero, o diuẽta bianco, acciochè torni presto a rigittar nouo ramo, bisogna che sia tagliato cõ diligẽza, e far che la tagliatura resti lisia. Non uogliono star molto stretti ne uicini l'un con l'altro, ne meno han da star traposti fra gli alberi, eccetto se non fosero mirti, percioche a gli altri alberi le gelate dell'inuerno fan profitto, & a naranci molto danno, onde coprendosi questi a gli altri farebbesi danno, e cosi pe'l contrario, oltre che a gli altri puo auertire anco dãno per la molta acqua che è necesario dar di cõtinouo a q̃sti, che quãto piu son aiutati dall'acqua piu frutto dãno, e maßimamẽte i limoni che in un'anno portera cinque o sei uolte il frutto, che altri stãno in fiore,

altri sõ piccioli, altri maggiore, & altri in perfettione. è bene di insitar ne i limoni i naranci, e questi simili alberi, ma ha da eßer q̃sti insiti ben sotto terra, & dopo che sia inserto si traspianti, & ben sotto, che resti in luogo dello insito ben coperto di terra, perche la pianta de i limoni è di debo le legno rispetto a quel de i Naranci, & se non si facesse in questo modo nõ hauerebbe forza da sostenere il peso. gli e molto utile il letame molto mar cio massimamente la cenere di spine abbrusciandosi le macchie di esse spi ne, & gittãdoglisi al piede, et ogni sorte di letame che se gli dia, auertasi sempre di darsegli nell'Inuerno, et dicono che gli e molto profitteuol cosa sotterrar corna di castrati al pie dell'albero, che oltre questo utile che si di ce, se per sorte mai l'albero patisce qualche infermità questa ricetta gli sarà di di grã rimedio, si insita l'un nell'altro, com'ho detto, i naranci in li moni, et i limoni in naranci, et cedri in naranci, et se questo insitare si fa rà di fesso, si puo far di Marzo, et di Aprile, et insitandosi di coronetta si ha da far di coronetta, & di Giugno di scudetto. Si insitã bene ancora cõ le semẽze cõ barreno, o fra scorza, et in qualunche modo che si insiti la se mẽza, auuertasi sempre che la punta di essa uada sempre uerso la bãda di fore, accioche possa meglio spũtar fuori, e se non è fresca la semẽza che si ha da operare per insitarla, auuertasi di tenersi a molle quattro o cinque di, perche diuenti tenera. Intesi dal signor Diego di Bouadiglia hauer ue duti naranci insitati in azenos che non si seccaua ne gelaua, quãtunche non si coprissero, che essendo cosi, è gran cosa, perche gli azeni ricercan terre fredde, & i naranci calde. Dice Palladio, che si insitano in piante di pera, & di moroni, & nel medesimo modo si insiteranno in mela coto gni, & in pomi, come dice Auicenna, ilqual dice ancora che insitãdosi in cedri, o in granati, che i cedri diuerranno di color uermigli, & di gentil colore, & insitandosi i limoncelli in naranci, o in cedri, o in limoni diuer ranno assai maggiori, & quanto piu uolte si insitaranno tanto piu grossi diuenteranno, ma e meglio insitargli in cedri, percioche uien a pigliare migliore odore, & sapore, & insitati parimente queste piante in salce o uimene non portaranno semenze. Insitati tutti questi alberi in cedri por terrano il frutto piu odorifero, & maggiore, ma ha da esser come dissi, pri ma che i cedri si traspiantino, & se non saran stati insitati inanzi il tra spiantare, ha da andar molto sotto, come è detto di sopra, dico gli insiti, perche se l'alto si gelasse e torni a gittar di sotto terra, & di sopra doue sia inserto altri nuoui germogli, & se sta tanto alto che non l'aggiunga la ter ra cingasi di store o di panni per l'Inuerno, in modo che si cuoprano per quella parte doue sieno insitati, & pongasegli i suoi sostegni, adacquãdosi molto, che dicono, che quanto piu si adacquano manco si gelano, pur che

l'acqua

l'acqua sia sorbita tutta, che se niente di acqua restasse al piede si gelareb
be, & uenerebbe a nuocere a i tronchi, & per questo è bene che nell'Inuer
no habbiano vna canna sotto che risponda al piede per laquale se gli gitti
l'acqua alle radici, ma è necessario che la bocca di quella canna sia ben
chiusa, acciò non ui entri aere che uada a rispondere al piede. I cedri, &
limoni si piantano piu uerso il Mezzodì, che i naranci, perche essi gli fac
cin spalle uerso Tramontana, et per riparo di esso uento è necessario, se son
posti in paesi doue si sogliono gelare, che habbino alti i muri, che gli dif
fendano da quella bãda, & io di mio capo dirò un'altro parere di rimedio
megliore, & durerà sempre. I cipressi uanno molto alti, si deono pian
tare tre o quattro caretas, vna separata dall'altra, & si deon mettere dal
la banda, che per il uento freddo si suol gelare, che sarà cosa utile molto.
per le infirmità che potessero auuenirgli uedansi le regole generali, & se
per sorte qualche uolta gli neuasse di sopra scuotasi ben la neue dall'albe
ro, percioche gli secca, & fa marauiglioso danno, & massimamente sopra
uenendogli dopo gran freddi che la possa gelare. Il fiore de i naranci sono
di gran uirtù, & grande, & soaue odore, & se ue ne è gran quantità si pos
sono cogliere ponendosi la sauanas di sotto de i naranci. Di essi si ca
uano acqua stillata, che è molto confortatiua per il suo odore, & per esser
caldo per il dolore dello stomaco, e di fianco che prouiene dal freddo, & la
conserua che si fa di essi con mele (& di zuccaro che è meglio) fa il me
desimo, è buona l'acqua dell'Azaar contra i dolori delle infantate beuẽdo
ne, & l'acqua che si caua della scorza de i naranci, limoni, & cedri, quan
do son piccioli quãdo cadono da gli alberi, & è utile per il medesimo male
ancora che non sia di tale sapore. Si guastano alquanto i naranci, & si
asciuga quando sopragiunge il nuouo Azaar, ma dopo che uiene il sugo
nelle nuoue uiene alle uecchie, se non si è secco dal gielo, si puo il frutto con
seruar ne gli albori, se e in paese caldo, o che essi sieno coperti, ma gli al
beri riceuon danno, si puo il frutto conseruare ancora mettendosi o in are
na o in gesso, & dicono anco nella paglia, & l'agresto di tutto è meglio
delle picciole che delle graadi per esser piu saporito, piu soaue, aromatico,
& confortatiuo, il secoudo è quello de i naranci, il terzo quel de i limoni
quando son freschi, che ha gentile, & soaue odore, il peggiore è quello de i
cedri, & dell'Azamboas, che per esser troppo acetoso non puo mangiare,
eccetto chi non gli adopra per metter sopra qualche accõcio di uiuande, i
limoni grossi, & naranci, si possono far in conserua intieri cocendosi pri
ma in acqua, & dopo cauarli di essa, & sprimendola bene, & cocerli con
suo mele o zuccaro, ma si ha da esprimergli fuori bene il sugo acetoso, &
dopo l'esser cotte in acqua le scorze de i naranci si fanno in questo modo,

se son

se son fresche, si hã da cuocere prima un poco di acqua, & dopò in acqua
melata, o in acqua inzuccherata, fin che sien ben cotte, et si habbin ben in
zuppata l'acqua, & se non se gli lieua il fior di sopra son piu calide, anco
ra che non cosi belle, se sono scorze uecchie, dure, bisogna che sien tenute a
molle quattro o cinque giorni, fin tanto che diuentino grasse, & tenere, &
dopo si han da cuocer tanto nell'acqua, fin che si giudichi fatte, dopo si git
tino in acqua fredda, acciò che diuengan dure, & cauate de li dopo l'esser
bene espremute, & asciutte si hanno da cuocere come si è detto dell'altre.
Questa conserua è molto buona per il dolore dello stomaco, & del uentre,
& anco per il dolore della madre, & sono in una casa tutte le conserue si
mile necessarie, si fanno de limoni, di naranci, di cedri, & di tutte queste
spetie di frutti, & è da notare che la parte sugosa, & agresta di questi frut
ti cotti cõ zuccaro con la sua scorza uiene a diuentar dolce, o col gittarui
sopra sale o zuccaro. La polpa de i cedri è di sua natura di cattiua di
gestione, si hanno da mangiar dopo pasto, & mangiandosene molto cau
sa dolor colico, riposa molto lo stomaco, dan gentile odore, & la foglia
di essi posta fra le ueste, & panni da lor bonissimo odore, & dicono che
ammazza la tarma. L'odorare limoni, o cedri, è utile molto in tempo di
peste, & lauandosi con il sugo di essi il uiso assottiglia la pelle, lieua i pan
nicoli, & dà buono odore. Il sugo di questi frutti mangiandosene poco, ta
glia la colera, quieta il uomito, & cõforta il stomaco, prouoca l'appeti
to facendo uenir uoglia di mangiare a chi non ne ha, & se è troppo lo ina
cetisce, & corrompe, & beuendosi quanto sia un peso, un Giulio delle se
menze de i cedri peste con uino, mele, et acqua tepida è utile molto contra
molti ueleni, & maggiormente contra le morsicature de gli scorpioni, co
si beuuto come ungendosi con esso, & il sugo della scorza beuuto dicono es
ser buono contra le morsicature delle uipere, & pesta, & messa sopra la
morsicatura gioua. I cedri, & limoni han picciolo legno, ma de i naran
ci si fanno tauole assai grande, & buone, & dura molto, & se ne fa opre
molto sottili, & eccellenti, che non si tarma, ne si spacca. l'ombra di que
sti alberi e graue, & dannosa a tutte le piante, che staran sotto di essa, &
in conclusion di questo capitolo, dico esser questi frutti de i piu nobili che
si possano hauere.

De i Ginepri. Cap. 23.

LA pianta del ginepro è poco stimata per esser dalle genti mal cono
sciuta, che se fosse la sua eccellenza ben conosciuta, sarebbe piu acca
rezzata, & istimata, che non son molte altre tenute da gli huomini. La
sua

sua fronde è alquanto pungente, & sopporta aere, & paese caldo, & tẽperato, & nel freddo non riescon cosi bene eccetto se non fosse in qualche parte esposta bene al Sole, & al mezzo dì, ancora che in alcuni luoghi nascano nel freddo. nasce in ciascuna sorte di terreno, purche sia asciutto, ma si fan migliori in terre leggiere che grosse, & ne i luoghi alti che nelle ualli, si possono piantar di barbati, o di semenza come il lauro eccetto che non si ha da adacquare ne dargli letame, & ponendosi di barbati o traspiantandosi sia nel tempo dell'Inuerno, ne fia male facendosi prima che sopragiungano i gran freddi, & il seminargli quando i suoi grani son ben neri, & quelli da gli altri son ben rossi che l'une, & l'altre sien ben mature, non uoglion la fossa molto profonda da tre palmi in circa. Son nelle frondi molto simili a i cedri eccetto che non sono cosi aguzze nel resto in molte proprietà anco hanno certa similitudine con cedri che se si abbruscia insieme col cedro fuggiranno dal fumo di esso fuoco tutti i uermi, & bestie tossicose, & Virgilio dice che nelle stalle doue si mettono pecore, & simili animali si deue abbrusciar spesso di cedri o Ginepri accio che le serpi se ne fuggano, & anco è buono odor da usare nel tempo della peste, & in molti luoghi i ginepri son chiamati cipressi maschi, & la glosa di Nicolo de Lira sopra il nono capitolo del libro terzo de i Re, dice, che niun serpe si accosta all'ombra dell'albero del ginepro, & che perciò è sicuro il dormirui sotto, & se i grani del ginepro si fregaranno nelle mani o si ungerà con l'olio di essi grani niun serpe la morderà. Il legno di questo albero ha vn bel colore che tira in zaffarame, & ha vn'odore quasi simile al cedro, & io mostrando vna stecca di legno di genebro a uno che faceua professione molto di conoscere il legno del cedro, disse che era cedro, cosi è in tutto a esso simile.

Il legno della radice di questa pianta è molto aromatico, & bello, è legname di gran durare, & se auuien che sia tagliato in buona stagione mai si inuecchia ne tarma, dicono che i piccioli sono le femine, & i grandi i maschi, & producono i granelli come rossi i maschi, & le femine gli fan neri, ma questi delle femine che son neri son granelli di maggior uirtù, & anco il legno di essi è migliore di quello de i maschi per esser piu grandi, ui è fra essi un'altra terza sorte che si chiama sauina che se ne parlerà un'altra uolta. De i ginepri grandi si fanno opere molto ricche, & eccellenti, & di gran durare non men che quelle di cedri che sopra terra dura lunghissimo tempo senza corrompersi, & anco sotterra, & percioche è albero di sua natura caldo non puo sopra di esso durare ne neue, ne

gelo.

gelo. Le casse che si fanno del suo legname son molto buone che conseruan i panni, & ueste che ui si mettono dalle tarme, ma se di esso legno si fan tauole sottile si sogliono spaccare presto. Il legno di esso per esser di cosi lũgo durare è buono per farne imagine, è buono anco per cocchiari, & stecchi da denti, & se auuien che in bastone di ginepro si arrostisca carne, riceuerà di esso gentile odore, & sapore purche il legno sia uecchio, & secco. Se si uorrà che cresca questo albero in alto mondesi, & lieuesegli i ramicelli da basso. Non ha bisogno questa pianta di alcuna carezza, anco che non sia se non per giouargli se si scauarà qualche uolta alle radici, & purgherà fin tanto che sien grandi. I granelli di essi son molto buoni per la tosse che caua di freddore, & dolore di petto che la addolcisce, e mollifica, & anco aiutano a diggerire, & a disoppilare le oppilationi fredde, sono utili contra il dolore de i denti, & le gengiue per tutti questi effetti deono esser mangiati a digiuno, cotti in uino, & beuutolo tepido purga le oppilationi fredde del fecato, & ammazza i uermi, & percioche le uacche, & granelli son molto caldi, & se son molte scaldano il ceruello, & i rognoni, si deue auuertire di usarle temperatamente, & son migliori per i flematici che per i colerici ne sanguigni, & cosi modestamente pigliati aiutan lo stomaco, & fan far buona digestione, & buon petto, & uoce, & confortan la testa, & il ceruello, & lieuan le lagrime de gli occhi che prouengono da frigidità, & da debolezza della testa, schiariscon, & confortan la uista, fa l'intelletto uiuace che e adormentato per troppa humidità, & se alcuno ha flusso di humori gli ristringono, inducono buon sonno, & fan presto dormire, genera buon sangue, & aiutan molto la digestione, & son buoni contra il tosico mangiato o beuuto contra le flemme, & melanconie, & contra le uentosità manda fuori le renelle da i rognoni, & uessica & son profitteuole alle infermità delle membra interiore che prouengono da freddo, fa orinare, & se i testicoli stan male per il freddo, gli fortifica, impedisce la perlesia, & appoplesia, & le sanano, & son buone per tutte le infermità che prouengouo da superchia flemma o freddo, & conseruan molto la salute, e per tutto questo è ben di pigliar otto o diece di esse, & non piu quando l'huom si ua a dormire o la mattina a deggiuno nel tempo dell'inuerno su cosecchа, è nel fine di Settembre, Ottobre, & Nouembre, fan maturar la tosse, & son buone contra la frigidità del petto, & della madre, & prouoca il mestruo della donna ritenuto, ma non la deono usare le donne grauide, perche essendo apritiue fa talhora causare parto abortiuo, & continuandosi di usarla molto fan orinare sangue. mangiate togliono il male odor della bocca che procede dal petto, & da buon odore al fiato. perche sono aromatici, restauran la memoria indebbolita

lita dalle humidità della testa. Lauandosi le parti di sotto con acqua doue sien cotte foglie di ginepri, & sue uache sana le morroide, & secche le uache, & beuuto peste in un poco di uino la mattina gioua per il medesimo male, ma non in tanta perfettione, & disoppilano il fecato & milza, son di piu perfettione nelle sue operationi, & proprietà quelle che son di natura nere che quelle che tirano in giallo, perche le nere son di ginepri femine che son di piante basse, & se si fa fomentatione della cottura di esse gioua al mal della madre, & cocendo le sue frondi, & uache insieme in acqua, & cosi calda si mette in qualche botte che sappia di muffa, e dopo si chiuda la bocca di essa che non possa suaporare riuoltandosi accio trascorran da tutte le bande gli lo leuera uia. L'olio di ginepri è molto bono da ungersene gli animali che son rognosi, & anco per leuar i uermi doue ne sia cosi ungendosi, & anco è buono questo olio contra le morsicature di animali tossicosi, & poste alle mascella che dole mitiga il dolor di essa, & fa purgar la flemma che ui è concorsa, la gomma che esce dell'albero di ginebri è buona per metterla nell'inchiostro accio non corra tanto ma faccia corpo, & per far unguento contra il uomito, & flusso, & beuendo si sana la tosse, & è molto buona per coloro che sputan sangue. Le uache son buone per le donne che patiscono soffocamento di matrice. Dicendo Bartolomeo d'Inghilterra, & Vincentio nella glosa del Psalmo, Ad dominum cum tribularer, che se si copra brascia di ghiande (e sia nuoua) cō cenere di ginepri che starà accesa un'anno intiero. Se dell'olio delle sue uache che si fan in quel modo che si fa quel delle uache de i lauri, & l'huom ne beuerà ogni dì vna dramma farà profitto contra la quartana, e la pietra della uessica, e rognoni, & contra il mal caduco, contra il spalmo che prouiene da eccessiuo freddo, & anco contra la perlesia ungendosi con essi le membra che son paralitice, disopila molti humori, uccide i pedocchi & lendine ungendosi il luogo doue sono, & il medesimo effetto uiene a fare l'olio che si fa delle radici & legno, & accostumandosi di pigliar spesso delle uache di albero gioua molto contra il mal caduco.

Delle piante delle Noci, & le proprietà del suo frutto. Cap. 34.

Bartol. Angli. lib. 17. de proprietatibus rerum.

LA Noce uiene dal uerbo nocere, percioche a l'ombra di questo albero cosi graue che nuoce a gli altri alberi che sono sotto essi, & similmēte alle persone, che se uno si mette a dormire sotto alcune piante di noce si lieua graue, & con dolor di spalle, & di testa, e similmente le ortaglie so

Cresc. li. 2. cap. 9. li. 5. c. 19. Plin. li. 16. cap. 33. lib. 7. c. 10. & 12. lib. 32. cap. 5. & 9. Teo. li. 3. & 5. dell' histor. Pa. Enea. cap. 15. Colu. li. 3. cap. 22, Aui. lib, 2. cap. 405.

pra lequali arriua l'ombra di questa pianta sempre son rare, & di brutto colore come se fosse inferme. Et però e cosa molto al proposito che essẽdone qualche pianta pur ne gli orti quãdo l'Inuerno cade di esso la frõde se gli lieui tutta prima che sotto si semini nuoue ortaglie di semenza, perche la fronde cosi mescolata fa gran male, & è ben che si immarcisca, che nõ farà danno o nõ tãto. Sopporta qualunche aere, ma nel paese, & terreno caldo ha bisogno di acqua. Si fanno assai migliori in paese temperato, & molto migliore in freddoso, ricerca terreno nero, & leggiero benche nel grasso facciano anco bene, ma in niuna guisa si de piãtare in terreno cretoso che si seccano, ma se fosse in terreno che non fosse se non cretoso, si ha nel traspiantarla, da far vna fossa molto sotto, & riempirla poi di buona terra acciò che nel pigliare le radici non uenghino a toccar nella creta, & in questo modo si uerra à emendar molto la contrarietà del terreno, & la pianta uenerà a crescer bene, & se non si usarà questa regola colui che la pianta puo tenere per fermo che quante ne metterà si secheranno. Voglion no star uicine all'acqua, uero e che se la terra e sostãtiosa, meglio e che stia in luogo doue non sia, ma che si possan irrigare, & meglio e che habbia al pie acqua corrente che ferma, aman molto le ualli, & piani sotto de colli et se si pianta in luoghi alti sia ne i bassi che sono nel declinar de i colli, et nõ nella cima di essi, & si piãtano in duo modi, l'vna di ramo come le piãte de fichi, & deue esser ramo uecchio restando alcune cime di fuori, che e falsa l'opinione di coloro che dicono che la noce non si pianti di ramo, perche io l'ho posto, & ha pigliato, & e necessario che il ramo sia schiantato dell'albero, & habbia grosso da basso cõ coda dalla quale habbia a nascer le radici, laqual cosa sia alquanto piccata con vn coltello, & piantato se gli ha da strigner ben la terra addosso. il tempo nelqual si ha da piantar piu appropriato è di Gennaio, & se e in paese freddo di Febraio, & piantandosi di noce che e il miglior modo di piantare, ben che di ramo cresca piu presto, si puo metter la noce in terra dal tempo che si son raccolte le noci fin per tutto il mese di Gennaio, & di Febraio, hauendo consideratione che fosse il paese caldo si ponga di Nouembre, & se e freddo di Gennaio, & Febraio, ma quelle che si han da piantar di Nouembre bisogna che stiã qualche dì al Sole acciò che se gli asciughi vna humidità dannosa che hanno, & piantandosi per non hauersi dopo a traspiantare si dè fargli vna fossa sotto quãto al ginocchio, & coprirsi fino a quattro o cinque dita, & quando uenerà crescendo si deue tuttauia uenir coprendo piu di terra. Ma douendosi traspiantare non si ha da coprir sotto piu che la lunghezza di vna mano, & con la giuntura di sotto, & adacquisi in modo che nõ le manchi humore ne stieno molto humide, et quando si uorra seminare, ò

metter

metter in terra la noce pongasegli prima di sotto una coccia di tegola, perche tocchi la radice di essa, & raddopierà, perche gitterà molte radici. Dice Auicẽna, che se per cinque giorni inãzi che la noce sia seminata sara tenuta a molle in orina di un fanciullo di dodici fin a quattordici anni, che le noci che produrrà quello albero haurã la coccia cosi sottile, che ogni huomo cõ le dita sẽza usarui molta forza la potra rõpere, e dice Paladio che sara il medesimo effetto se al tempo del seminarle si rompera la coccia si sottilmente, che non riceua la noce che e dentro pregiudicio alcuno, & sia auoltata in lana pettinata, accioche le formiche ne i uermi non la mangino, & si sotterri sotto quanto e lunga vna mano, & si adacqui. Ma io ho poste amandole, & noci, & amandole senza coccia, et senza inuoltare in lana, & se di già la pianta e in esser tale che cominci a produrre il frutto, & uuol che il tal frutto sia con la bocca sottile, adacquisi al pie un'anno intiero con lessia fredda ogni mese tre uolte, & questo si de fare essendo come ho detto l'albero giouincello, che se e già grande nulla puo giouargli questa ricetta. Si deue questa pianta traspiantar quando e di dui o tre anni, ma trasponendosi in luogo doue sia pericolo di esser roso non si deue trasponerlo, fin che non sia cosi grande, che alla cima non possa aggiunger bestia alcuna, & io l'ho traspiãtata di dieci anni e riuscì molto singolare. si ha questo albero da leuargli i germoglietti che gli nascono a torno, per traspiantarlo, & lasciarlo nelle forcelle sendo già grandetto che ne' picciolini non accade farlo. Vogliono portare le radici quãto piu intiere sia possibile a essere, et maggiormente le barbaccie, che hanno in esse. Ricercano la fossa molto profonda, et larga, & gran campo per potere agiatamente distẽder i suoi rami, che alla pianta di noce si deue procurar piu tosto la larghezza, che altezza, per il grã pericolo che e nel coglier delle noci. & se e terreno caldo, & secco sia il seminar di esse nel tẽpo dell'Inuerno, & se freddo o doue si possa adacquare di Gennaio, & Febraio, & anco si e molto freddo di Gennaio, & Febraio, & parte di Marzo, & quante piu uolte si traspongon queste piante essendo picciole, tanto migliori diuengono, & sempre si auerta, che nel trasporle si empiastrino le radici con sterco di buoui. nelle terre fredde ricercan tener le radici, & nelle calde fango, che il letame se scalda. Habbino il piede dell'altezza di vna statura di huomo fino a i rami, & quando son piccioli spacchisi alquanto la scorza di esse da alto a basso, come dissi delle piãte de i fichi, & cosi ingrossara il piede. Non ha bisogno di essergli zappata a uangata la terra al piede, ne di altro lauoro, saluo di entreserire i rami che sono spessi con torne qnalunche uno uia, perche non si affoghi l'vn l'altro. E pur dice Palladio, che se fin da piccoli sieno usati a scauargli, &

uangargli, che non si faran mai bugiate, & uote di dentro le piante delle noci, & per questo è buona ricetta ancora di spaccar alquãto dell'albero dalla forcatura fino al basso, massimamẽte essendo la forcatura piana (come dissi douersi farne gli altri alberi) & bisogna che uada alquanto largo a guisa di vn canale, che in breue poi si uiene a serrare. Adiuiene molte uolte, che il uẽto gitta a terra molti alberi di noci, & perciochе questo albero piu presto si rifa dal uecchio, che col piantarsi di nuouo, sfrondisegli tutte le rame, & facciasi vna fossa molto profonda, & ben larga secondo che si giudicherà esser conueniente, & tolgasegli uia qualche vna delle radici, & tornilo a piantare, che darã fuori in poco tempo, & di uẽtera molto bello, & Plinio dice, che questo si deue farne alle piãte delle noci, & delle oliue, & se gli uenisse altra infermità guardisi nelle regole generali. Si insita questo albero aßai bene di scudetto, & coronetta, & cannello anco in se istesso, & si insitarebbe similmente in castagni, & in auellane, et quanto a i tempi uedasi quel che ho scritto nel capitolo de gli insiti de gli altri alberi, & dissi che se gli hauea da troncar le barbe, che gittauano nella superficie, ma a queste piante di noci se gli ha da troncar niuna. Delle noci son molte sorti, che alcune son molto grosse, & queste son le peggiori, non dico peggiori da mangiare, ma perche l'albero non ne produce molte, con tutto ciò son di miglior sapor dell'altre, & piu tenere, altre son mezzane, & queste hanno il uanto fra tutte, che ogni noce per seminare ha da esser capata di buona proportione, et non sia delle grosse che han gran coccia, & poca medolla dentro, ma che la medolla empia la coccia, & che habbia le gambe lunghe, & la scorza o pelle di dẽtro sottile, & similmente la coccia, & che non sia fatica di uoler cauar fuori la medolla, & sia di albero uecchio, pur che non sia infermo. Il tempo del coglier le noci ha da esser fin che le noci non si spogliano della scorza de fuori, che quanto piu stagionate sien colte manco si marciranno, ne diuenterrano acetose. Si cogliono battendosi con pertiche saluo se stanno in luogo serrato doue non entrino porci, che aspettando che cadano da loro istesse duran piu tempo per esser piu stagionate. Se si cogliono con le sue scorze uerdi ammontoninsi un dì o duoi, che gli caderanno. Se si truouan alcune di eße nere lauinsi con vn poco d'acqua salata, & põgasi ad asciugare al Sole, & diuenteranno bianche, & belle, & dureran piu come dissi delle amandole, si conseruerãno in molti modi, starã uerdi, & fresche vno anno intiero, & piu se subito che son finite di raccogliere se gli lieuan le coccie dure, & si mettono in vaso di mele, & il mele sarà perciò molto buon per il male della gola. Et se quando secche si mettono senza coccia a molle in buona acqua dolce per spatio di duo dì mutãdola due o tre uolte, diuen

diuenteranno come quando eran fresche, molto tenere, & bianche. Si con seruan bene o fra la paglia o fra l'arena asciutta, & non diuerranno cosi acetose, & anco in vna cassa di noce che il suo proprio legno le conserua molto, & si conseruer an anco bene riponendosi fra le cipolle, et uengono a mitigar anco quella asprezza della cipolla. Quelle che son bugiate spezzinsi subito, & si conseruino a parte per farne di esse olio, che se cosi si la sciano senza aprirle le mangieranno i uermi. Quanto piu uecchie son le noci son peggiori, & piu uentose per eßer piu ogliose, & dan dolor di testa, & mangiandosene quantità ingrossa, & fa doler la lingua, & perciò guardinsi di mangiarne quãtità coloro c'han la perlesia nella lingua, ma perderanno molto della sua malignit a, mettendosi a molle in acqua si come ho detto. se inanzi pasto si mãgia vna noce o due, duo fichi secchi, alcune foglie di ruta domestica con qualche grano di sale, sarà vn preseruatiuo buono per tempi di peste, et contra qualunche ueleno che dopo si mãgi, et peste con ruta sale, & agli, et mele, è buona medicina contra la morsicatura del can rabbioso, mãgiato, & postoui sopra, & anco le noci moscate a digiuno, & con esse vngendosi la morsicatura, fa gran giouamento. Le uecchie guastan lo stomaco, son di mala digestione, generano humori colerici. Se di noci freschi peste si fanno vn'empiastro, & si metta sopra alcune posteme che sia ferita, la sanerà. Delle noci si fa olio, ilquale in Italia si usa molto, si fa delle uecchie, ma riesce meglio quel delle fresche, et fin che è fresco è di buono sapore, massimamente adoperandosi in condimẽto di cose crude, ma il uecchio fa male alla gola, & è buono cõtra il male chiamato di Sãt' Antonio, e per le resipole. Cauãdosi il sugo delle frõdi di questo albero, peste gioua molto per la sordia mettendosi nelle orecchi e, et il medesimo effetto farà il sugo delle scorze uerdi di esso, et delle foglie o scorze di albero si beue vn poco. gioua molto cõtra la infermità della difficultà dell'orinare, et il sugo delle scorze uerdi guarisce similmẽte la tigna quãdo comincia a nascere, et abbrusciando quelle scorze, et si macinino, et cõ quel che ne uiẽ fuori si mescola olio o uino, et se ne vnge la testa a i fanciulli gli fa nascer i capegli, et il medesimo effetto fa anco l'olio solo ma non tanto, et se con le scorza delle radici delle piante della noce si fregano i denti fa netti, et bianchi, et gli vnisce. Del legno della noce si fa bellissime tauole, et molto gentili, et forte, et quãto è l'albero piu uecchio piu forte, & stretto, e il legno, et piu bello, et dura anco molto. Si fa delle noci quando son tenere di scorza vna gentil conserua cocendosi cõ acqua, et dopo in mele o zuccaro con cannella, & perche il modo di farla è cosi notorio, et publico non mi stendo a narrarlo. Son gli alberi delle noci di buon frutto, et poca spesa, che non han bisogno di esser studiati, et colti

nati, se non quando si ua a coglierne il frutto, & per questo è dapocagine di un'huomo di non porne hauendo il terreno appropriato. Se con la scorza delle noce si ungeran l'orecchie de i cani non lo molesteranno in esse le mosche & tinge i capegli.

Delle oliue, & dell'olio di esso, & dello Alpechino. Cap. 35.

Psal. 4. Genes. c. 8. Teo. lib. 1. 2. & 3. delle histor. lib. 2. & 3. delle caus. Cat. cap. 6. Var. lib. 2. cap. 16. Coll. lib. 6. cap. 6. Pal. lib. 1. cap. 6. Plin. lib. 3. cap. 50. Cres. lib. 2. cap. 27. lib. 5. c. 20. Auic.

SOn tante le eccellentie di questo albero che son certo che per uolerle io esplicare mi mancheran piu presto parole che materia, poi che senza l'olio non si puo uiuere, & nel psalmo per uettouaglia necessaria sono allegati, pane, uino, & olio. Et l'olio non solo è necessario per il uiuere, ma anco per le medicine, gioua contra il tossico. ci da lume togliendo le tenebre facendo dì della notte, è albero di lunghissima uita, & tanto che pare immortale, porta presto il suo frutto, e anco che si intrelasci di cultiuarlo, cōciarlo non per questo si guasta, & in tanto frutta qualche cosa, & come se gli comincia a far carezze subito torna nell'esser suo, & di uecchio diuenta nuouo, d'infermo sano, & di secco uerde, & di sterile fruttifero, eran anticamente tenute in tanta estimatione le frondi delle oliue, che quando si uolena ne i triomphi incoronare i capitani per uittorie riceuute se ne faceuan ghirlande, & colui che hauea meglio de gli altri combattuto si coronaua similmente d'oliue, & parimente era l'oliuo segno di pace si come si puo uedere nel Genesi, quando Noe cauò la colomba dell'arca che tornando portaua in bocca un ramo di oliua in segno di pace. Hor qualunche ha terreno atto a produr questo frutto non resti di piantar di questi alberi che non puo tornar albero di maggior frutto, & piu necessario, e che piu duri che l'olio ancora che sia uecchio che si scalda ne infortisce, & se ne è buon mercato si puo tener senza uenderlo fin che uenga piu caro. Vogliono questi alberi paesi, & aeri temperati che nel eccessiuamente caldo nō fan bene, ne anco nel troppo freddo, con tutto ciò piu tosto patisce aere piu caldo che piu freddo, & se il terreno è molto caldo piantisi uerso la Tramontana, & se freddo uerso Mezogiorno, se temperato, uerso Leuante, & è meglio uoltata questa pianta uerso gallego che uerso ueruno altro uento, perche è temperato, & fresco, ricercano terreni alquanto aerosi, & non fan molto bene con tutto ciò in luoghi troppo alti ne anco ne i bassi, & nelle ualli, massimamente se sono humidi, & soffocati, & se i colli doue si uorran piantare saran di creta leggiera non potrà farui se nō bene, & ne i piani diuengono piu presto, piu grandi, & piu gentili che piu fruttiferi, massimamente essendo terra molto grassa, & non leggiera, &

sustantiosa. E ben che sien di piu sorte di essi noi gli diuideremo in due, o per mangiare come son le grosse, o per olio come sono generalmente. Le grosse per conciare uogliono terreni piu tosto piani che colli, & piu tosto terre grasse che magre, & anco richiedono piu terreni caldi che non fan le minute, che se le minute sono poste in terreni troppo caldi diuengono gli alberi nudosi, & il medesimo fa doue è continouo humore. è buono terreno per esser quello che ha arena inuolta con terra grassa, & creta (non però di quella da farne uasi) ma sopra tutto è buono terreno quel che tiene di calcina, & anco doue son state fornace di calce, che quiui crescono gentili oliue, che la calce è ottima per le oliue gitandosi qualche uolta dentro della fossa, pur che non sia pero niua ma ben mortificata con l'acqua, & molto uecchia, fanno anco bene doue sieno state piante di ghiande, pur che non sieno terreni arenosi ma a niun patto si de porre doue sien radicati corgniali uecchi perche dalle radici de i corgnali restano certi uermi nella soglia che rodono le radici dell'oliua, & perisce, & se pur quiui si uolessero piantare, accendasi prima foco nelle foglie accio che si abbruscino tutte le radici de i corgniali, & sien le fosse nellequali si pianteranno aperte per molti giorni, & alletamato con cenere, & sterco, & alquanto di calce ben morta a torno, & tutto sia ben marcito, & molto incorporato con terra. Son tanto nimiche l'oliue de i corgnali che se si piantano in luogo doue essi sieno, esse istesse rifuggono a dietro, & appartano i rami di lor natura uerso altra parte ne fan tanto frutto, & quanto piu danno riceuon da i corgnali tanto maggior utile riceuon da i granati, & tanto che quando son appresso l'un di questi alberi con l'altro, nel tempo che dan odore i fiori di essi granati, fan che piu tosto fiorischino, & dien fuori i fiori dell'oliue, & per questa cagione si deue auuertire di piantare sempre fra l'oliue i granati & i mirti. Se son terreni da seminar grano doue si pongono gli olíueti, uada molto larghi i legni da Tramontana a Mezodì, & in questo modo si potrà seminarui grano o quel che l'huom uorrà fra un'albero, & l'altro, perche gli dia bene il Sole, & il medesimo dico per le uigne d'alberi & anco per ogni altra sorte di alboreti, & molti sono che usã di piantar le uigne cosi alte insieme con le oliue, massimamente in quelle parti doue le oliue si soglion far tardi, perche quãdo l'olíueto uien a esser in sua perfettione dan frutto le uigne, ma si deue auuertir sempre che piantandosi in un campo medesimo le uite debbano esser alquanto discosto dall'oliua perche l'ombra delle oliue è molto graue, & occupando le uite si guastarebbono, oltre che l'oliua ha le radici larghe & che abbraccian molto terreno, & accioche non gli possan far si gran danno è bene che l'oliue sian piantate uerso la Tramontana, & resti la uigna al mez

zo giorno, & in questo modo non riceuerà danno dalla sua ombra. Conuiene quanto al primo che il luogo doue si ha da alleuar oliueto nuouo sia luogo serrato, perche se quando sono picciole, e tenere le piante son rose o toccate un poco dalla bocca de buoi, o di capre, o d'altro simile animale, o si seccano, ouero diuengono tanto sterile che non producono mai altro che frondi. le è tanto inimica, & dannosa la capra che solo che con la lingua la lecchi le fa male, quanto piu rodendoli.

Il modo da piantar Oliue.

Teof. lib. 2. hist. lib. 1. & li. 2. de causis. Cres. lib. 5. cap. 20. li. 19. c. 17. Coll. lib. 5. cap. 7. lib. 12. c. 2. Ca. lib. 45. Vir. lib. 2. Georg. Pli. lib. 16. cap. 32. Psal. 1.

VNa delle sorti da piantar le oliue, è seminarla di sua propria semenza che è il suo osso, ma quelle che nascono in questo modo crescono tardi, & si fanno bugie, & per esser buone ha bisogno di esser insitate, & dopo traspiantarsi, & e ben lauarle, & cultiuarle al piede che anco le bugiate con ben studiarle, & lauorarle diuengono buone, quanto piu quelle che sin da picciole sono studiate, & curate? Ancora che sieno di semenza si ha da capar l'oliua ogliosa, & ben granata, sana, e ben matura, e delle sorte che l'huomo la uorrà. Et si come dissi nelle uache del lauro, o leuargli la polpa che non la lascia nascere ò darla da mangiar intiera a qualche uccello che dopo gittan l'osso netto, & facciasi vna fossa doue sia messo sterco ben marcito, e quiui poi si metta l'osso sotto quanto sia la lũghezza di una mano, & bisogna che sian inacquate ogni settimana una uolta, e dopo che hauran duo anni si han da traspiantar in altro luogo, & quante piu uolte si traspianteranno, e meglio si lauoreranno in piu perfettion uerranno, e dopo che il trõco sia di buona grossezza si puo insitare, e traspiantarlo cosi sotto che l'insito resti ben sotto terra, e secondo che uenerà crescendo l'insito cosi si uenga coprendo con la terra fin che sia la fossa ugualata con l'altra terra, & non piu, & se il terreno insito, & aere fresco o si inacqua si poßon traspiantar i barbati se son piccioli senza tagliargli cosa alcuna, ma questa ricetta non è buona per i paesi caldi o secchi. Le oliue son cosi buone in pigliare, & in nascere come sia qualunche altro albero, perche pigliano in tutte le sorti che si pianteranno. I tẽpi atti da piantar questi alberi sono questi se è paese caldo, e terra secca ò asciutta, o doue non sia commodità di inacquare di Nouembre, & Genaio, & Febbraio, & se è terra fredda, & humida, e doue si possa inacquate si puo far di Febraio, & di Marzo, e quando fosse in paese molto freddo si puo tardar anco fino all'Aprile, & nel temperato di Gennaio, & Febraio. Il principal modo del piantare è di barbati, e questi si fanno de i germogli che gitta la pianta dell'oliua al piede, & ogni barbato tanto

to è migliore quanto piu lunge nasce dall'albero che lo produce. Questi barbati nelle oliue son molto al proposito di piantare, & quantunche questi germogli che cosi nascono al pie dell'albero sia di nocumento al produr del frutto di esso, dall'altra banda per hauer di questi barbati di essi per piantare, è bene di lasciarne sempre dui, che anco son buoni per rifar la medesima pianta di essi quando è uecchiata tagliandole di sotto, & che resti ne i germogli nuoui, purche questi germogli nuoui cosi rinouati quãdo sono poi della grossezza di un'hasta di una zappa si traspiantino doue han da stare, & sfrondisi di rami tanto che solo resti nelle sue forcelle, & lieuinsi con quanto piu radici si puo, & con parte del tronco della radice, & si cuopra con qualche cosa per rispetto del gelo, & del Sole finche habbino piu di vno anno. Vi è vn'altra sorte di piantar che è di piãtone grosso, & sia grossa quanto si vuole, & non piu lungo di quattro palmi o cinque al piu, & aguzzisi bene dalla banda che ha da entrare, & empiastrisi con sterco di uitelli, & mettasi sotto terra lasciandone poco di fuori, & se questo è terreno che non sia pietroso si puo cacciar giù con mazzò essendo però fatto prima un buco, & ha da metterseglì a torno la terra ben calpistata, & stretta, che questo è quel che l'aiuta a pigliar presto cosi a questo come a tutti gli altri alberi, & dicono gli agricoltori che prẽderanno assai piu presto i piantoni spaccandosi da basso cõ mettergli una pietra come si è detto piu uolte, & sempre il taglio del piantone sia di sopra doue sia ella nodosa, e non liscia, ma che per i nodi habbia a mandar fuori i germogli. Et se è luogo doue non possa star serrato il piu sicuro piantare è di certe gambe alte, & grosse purche sien nuoue, & sane cauate con le sue radici, & sieno ben profonde sotto terra, & con la terra a torno molto calcata, & tanto sia sotto la terra che bestiame alcuno non possa roderle, e quantunche le oliue, piantate cosi uengano piu presto che piãtate in altro modo, però non riescono cosi perfette per esser fondate sopra il uecchio, & se l'olíueto si ha da porre di gambe, sieno nuoue, sane, nodose, & ben uerdi, & si ha da elegger per il piantar di gambe terreni humidi o che si irrighino o di aeri freschi, & se dopo tre anni che son piantati si taglieranno i germogli presso la terra, & se gli darà un taglio sotto terra, cresceran piu in uno anno che in sei altri, & doue non si ha commodità di piãtoni o barbati per far olíueti, piglinsi i rami che si possono hauer grossi come il braccio, & taglisi poco piu di un palmo con una sega, & guzzisi la parte di sotto, & diasegli al piede letame ben uecchio, & marcito, & dopo si inacquino, e di li a tre anni si possono traspiantare poi nel tempo che han da cominciare a dar fuori scuoprasi alquanto al piede come si è detto di sopra, & questo sia auiso generale in ogni sorte di piantare

re che il taglio di sopra per doue ha da germogliar fuori sia presso de i no di uerdi, & buoni che altri chiamano occhi, perche quella parte dan fuori meglio, & al piantar di questi piantoni o rami se restano scoperti sempre si empiastrino, & pongano qualche riparo, perche per quel luogo lo posson penetrare il Sole, & i geli, & periscono, & dicono che la parte di sotto ha da ire empiastrata con sterco di bue, & alquanto di cenere. Similmente è bene di piantar rami di radici di oliue, & dopo che gli azebuchi habbin pigliato, traspiantargli doue han da stare, & insitargli sotto terra, & dice Teofrasto che se si pongono i piantoni di sambuchi fra le pietre che piglieranno meglio che sotto terra, & per questo è bene di por gli cose fresche o pietre minute a basso. Si han da traspiantare da i tre fine a i ciuque anni. Et quelle de gli azebuchi si posső insitare dopo di esser trasposti, & hauer preso, & similmente inanzi, & sempre resti coperto il luogo dell'insito, ma è migliore se ui è uicino alcun sambucaio inserire i rami migliori dalla parte piu bassa, & uicina alla radice, & quando habbin ben preso suellerle con le sue radici, & trasporle ben sotto che la terra cuopran ben l'insito. Altri nel finir di insitargli gli traspiantino, perche dicono che portan sustanza sofficiente da pigliare l'insito, ma io non l'appruouo, perche simil piantare ha da diuider la sustanza in gittar radici, & crear l'insito, & e chiara cosa che uirtù vnita fortior est se ipsa diuisa, onde mi par meglio, & è cosa piu ragioneuole, o piantar il piantone, & dopo che habbia ben pigliato, & che habbia gittato fuor nuouo ramo quiui insitare, o uero insitarlo doue sta, & dopo l'hauer preso, traspiantarlo. Et se qualunche insito come si è detto ha da ir sotto terra maggiormente deue osseruarsi nelle oliue che si insitano in sambuchi, perche si truoua esser accaduto che si è abbrusciato vno olieto che era insitato in sambuchi, & per esser l'insito sopra terra si abbrusciarono le oliue, & rimasero azebuches come eran prima. In qualunche modo che si piantino oliue se vanno in fosso è ben che il fosso sia fatto vn'anno prima, et sia cupo, & largo perciocbe le oliue gittano le radici somere, & la pianta ha da esser messa nel mezo della fossa, et che nel basso si metta qualche pietra minuta fra la terra, & qualche poco di letame ben marcito, et quando sarà fatta questa fossa come ho detto di vn'anno innanzi, e bene che in essa si metta pagliaccia, & letame cō terra buona accio che questa mescolāza quiui si putrefaccia, & si incorpori, & se auuenisse che questi piantoni non germogliassero o mādassero fuori le cime, albora in questo caso si deue scauargli la terra, al piede, & nel tempo dell'Jnuerno se gli deue gittare alquanto di cenere, & di letame ben marcio ben meschiato cō terra, & se nō pioue adacquisi bene una uolta la settimana, et il medesimo si faccia nel tempo

della

della State, ma nella ſtate ha da eßer l'inacquare di notte eccetto ſe nõ foſ ſe per canna come dirò piu innãzi nel capitolo dello irrigar delle terre, che l'oliua ſe ſi uſa di adacquare prende meglio, creſce piu preſto, ſi fa piu grande, dà piu frutto, perche fa piu fiori ne gli cadono tanti, rinuoua piu i rami, & anco nel produrre e piu continouo, & il medeſimo e quaſi nella maggior parte di tutte le piante, ancora che in molti frutti non rie ſcano coſi ſaporiti con l'humidità della pianta come con la ſiccità, che in uero la ſiccità gli produce piu ſaporiti, ma falliſce nelle oliue, & queſto e quel che dice il primo ſalmo che l'albero che ſta preſſo all'acqua che cor re è piu freſco, & produce nel ſuo tempo piu frutto. Sono alcuni che nel piantare queſti alberi di oliua ſoglion mettere ſotto la terra al piede del piantone alcuni granelli di orzo, che dicono che aiutano a pigliar molto, & a radicar preſto. Et e da auuertire, che ogni ſorte di piantare ſi ha da por mentre che la ſcorza del piantone ſia netta, & non maculata leuando ſegli ſolo il rognoſo, et il ſecco ſe ne haueße. Son piante coſi uiue, dico coſi facile a pigliare a naſcere, che e coſa di ammiratione, & ſi guaſtano ſi ribanno, & rifanno con poco ſtudio. Et in queſto ſi uede la gran clemen za di Dio che in quel frutto che tanto importa ha dato queſta buona par te, & ſi ſanta proprietà, & quella medeſima elemenza diuina ſi eſtende anco nella produttione delle altre coſe per la uita humana, che di quelle coſe che ci ſono utili ci dan quaſi ſempre maggior copia, che delle nociue o non utili, che uedemo darci piu galline, che aquile, ne ſono al mondo tanti lupi quanto ſon pecore, con tutto che piu naſcano le nociue beſtie, che le utili, che uedemo che vna pecora partoriſce vn'agnello o dui al piu, & il lupo partoriſce ſei o ſette lupi alla uolta, iquali il grande Iddio non la ſcia uiuere per moſtrar piu la ſua benignità uerſo de l'huomo. Ma tornan do al propoſito, par che per eſſer coſi utile l'olliua alla generatione huma na, ſien piu modi da poterſene piantare che altro albero niuno, & che ſe ſi guaſta o ſecca ſi rihabbia, & rifaccia in un ſubito, che per grande che ſia vna pianta di oliua ſe per ſorte e ſuelta dal uento, facciaſile vna foſſa cupa, & larga, & ſtorchiſele i rami, & tagliſeli le radici che ſon rotte, & dopo tornisi a metter coſi nella foſſa (ſi come diſſi nel capitolo delle no ci) & calchiſele molto la terra all'intorno, pur che queſta diligenza ſe le faccia ſubito, & prima che le radici ſi ſecchino, ne che il uento le aſciughi no, ancora che queſta pianta piu ſi mantiene freſca tagliata e ſuelta, che niun'altra che ſia. Et percioche queſto albero di ſua natura ha le ſue ra dici molto al ſommo, & nella ſuperficie della terra, & ha la fronde conti noua, & molto ſpeſſa con che uiene a coglier molto uento, ne naſce che il uento ſuol gittarne molte a terra ſradicandole da baſſo, & maggiormẽte

quelle

quelle che ſono alte, per queſto la natura ha prouiſto che ſradicato ſenza difficultà ſi poſſono ſubito ripiantare, & biſogna di auuertire che ripiantate ſieno ſubito irrigate, & inacquate bene Gli oliueti ſi han da porre con ordine di un ſpatio fra l'una pianta, & l'altra, che oltre che faccia un bel uedere uiene a capire piu alberi, & ſi lauoran meglio, & quando ſon gli arborcelli piccioli è bene di rimuouergli ogni meſe una uolta la terra acciò ſtia piu ſolleuata, maſſimamẽte eſsẽdo terra dura, & che nõ ſi adacqui. Hanno da ſtar ſcauate le foſſe di eſſe piante tutto l'Inuerno, & nella foſſa ſi ha da gittar letame marcio nel prĩcipio dell'Inuerno, che ancora che alcuni dicono che gli fa danno ſendo in paeſi caldi, è perche non ſe gli dà come ſi deue, perche ha da eſſer (come ho detto) nel principio del l'Inuerno, & ben marcio, che non ſia tanto letame doue nõ ſia comodità di inacquare, quanto doue ſi adacqua, & nel Maggio, ouero di Aprile ſi uanghino, dico quelle piante che ſon ſolite di eſser uãgate, che queſto e un lauoro al parer mio non molto buono, eccetto per quelli alberi che lo ricercano, come ſon narãci, & ſuoi conſorti, & anco a queſti non gli e molto utile, eccetto che non ſieno in terre molto freddoſe, & ſottopoſte a gran geli, & uenti, che generalmente il vangare è dannoſo a ogni pianta, & maggiormẽte alle oliue, perche gli fanno gittar le radici alte uerſo la ſuperficie della terra, e quanto piu alta uiene a farſegli la uangatura piu ſi alzano le radici. Però uoglio inferire, che colui che uorrà piantar oliueto nuouo ſi deue guardare de non le uſare a uangare, ma laſciargli la terra al piede uguale all'altre, che ſarà cagione di far uenire le piante piu baſſe, e meglio fondate.

La forma, & ſtatura che deue hauer la pianta dell'oliua.

Cal. ca. 44. Teof. li. 2. li. 4. dell'hiſtor. Pli. lib. 17. cap. 12.

VOgliono le oliue non eſſer piu alte di tronco ſe non quanto non ui ſi poſſa aggionger a roderle, & non deue eſſer formate, alte di rami, ma baſſe, & riſtrette, però ſe gli deon potare, & leuar uia quei rami ſparſi di quà, & di là, perche uiene a fare ſeruigio alle piante, & quei rami fan poco frutto, & quel poco cattiuo, & difficile a coglierſi. Il tempo di tagliargli ſimili rami, ſe e terra, & paeſe caldo, ha da eſſer dal tempo che ſon colte le oliue dall'albero fin al meſe di Febraio o di Marzo & ne i paeſi che ſon tardiui, freddi, & pioggioſi di Aprile, et di Marzo, & ſempre ha da eſſere ingiorni aſciutti, & ſereni, & ſempre prima che comincino rinouare, & deue farſi con iſtrumenti, che taglino bene, leuandoſi con diligẽza quei rami ſuariati, & quei che fruttifican poco, per eſſer uecchi, che le piante delle oliue nel nuouo danno gran frutto, & nõ nel

nel uecchio, & per questo si conseglia che si debban rinouare spesso, & se nella pianta nasce qualche germoglio parimẽte deue leuarsegli nõ producendo frutto, eccetto se la pianta non fosse si uecchia che bisognasse di rinouarla o di insitarla, che in questo caso e bene di riseruargli un de i migliori germogli che uenisse fuori, perche ĩ esse si habbia da rimetere o sia per pianta, o sia per insito. Similmente se gli han da tagliare le tante barbaccie che sta sopra terra, accioche nõ ingrossino ne disfacciano le radici da basso, & di sotto taglisele i rampolletti, perche fan gran danno all'oliua come si e detto, & se si irrigherà quando son cosi piccioli produrranno il frutto piu presto, maggiormente essendo in terra dura, & secca, & per adacquar è meglio acqua di fiume, che di fontane o pozzi, o passi l'acqua per letame o fango, & ancora che tutti gli alberi che sono in luoghi uentosi uogliono stare spessi, perche in questo modo si uengono a diffendere meglio l'un per l'altro de uenti, non è cosi nelle oliue che ricercano di stare appartata l'una dall'altra.

Del dare del letame alle oliue, & delle sue infermità, & cure.

Teo. lib. 3. delle caus. Plin. li. 17. cap. 24. & cap. 25. Col. lib. 6. cap. 7. lib. 12. c. 2. Pal. Mar. cap. 8. Cres. lib. 2. cap. 17.

GIa ho detto che era bene quando si adacquan l'oliue far che l'acqua fosse mescolata in letame o fango, che il fango è anco utile, perche ingraßa la terra, & non abbruscia le oliue, & questo e ben per i luoghi caldi, & doue ordinariamente le oliue non si adacquano, ma per terre fresche o fredde o che si adacquino è bene di alletamar con cenere o con sterco di capre, & orina ben marcia, auuertendosi sempre che ogni letame che se gli dia debba esser ben marcio, se fia nuouo, & uino, scalda, & abbruscia, & il dar del letame all'oliue sia sempre dui in tre anni. Se le piante dell'oliua si infermassero, gittisegli nelle foße che se gli de fare nel l'Inuerno alpechino non salato con altre tanta acqua, alle grãde quattro cantari, & alle picciole la metà, & questo si puo far nel mese anco di Febraio, Marzo, & di Aprile, & ancora che non stieno male questa ricetta non puo se nõ molto giouarle. Gli e anco molto utile che se gli gitti nel le fosse al tẽpo dell' Inuerno le radetture delle pelli, & quelle immunditie & anco questo gli fara tener il frutto quando se gli soglia cadere, & non peruien a perfetta maturatione, oltre che scaccia le formiche dal pie dell'albero. Et se il pie, & tronco di esse piante è marcito e risecco, tutto il marcito, & risecco se gli deue leuar uia con vn coltello fino che arriui al uerde, perche fin tanto che l'oliua stia in questo modo non produrra frutto essendo grande, ne essendo piccioli cresceranno, et quel tagliar che

haurà

haurà fatto del secco, & del marcio empiastrisi molto bene dell'empiastro che piu uolte si e detto, accio che il Sole non percuota allo scoperto in quella tagliatura, & in quello empiastro sia alpechino non salato, ma quando il secco del tronco di questa pianta fosse assai, reputo io meglio il tagliarla dal piede, & lasciar che rigitti di nuouo, & taglisi quanto piu a basso sia possibile, & scauisi quel tronco che resta sotto terra, & nelle fosse gittisi del letame che si e detto, & molta acqua con esso, perche questa si e regola ferma che doue, & quando si da letame sempre deue darsegli piu acqua del solito, & tanto piu se le deue dare quanto il letame è men uecchio, & marcio, & quanto è men freddo il paese. Et in questo modo quel piede o tronco gitterà nuouo ramo, diuerrà di uecchia nuoua, di inferma sana, di secca uerde, & di sterile fruttifera, & se la pianta è in luogo che sia pericolo di esser rosa da animali taglisi piu alta è assai megliore quella che e tagliata dal piede, & piu uicino alla terra, & assai maggiore facendosi sotto terra. I nodi che paian puche procedono molte uolte dalla gran fertilità della terra, & a questo è cosa molto profitteuole di sramar queste piante, perciochè nel rifar i rami nuoui gitterà la uirtù che gittaua ne i nodi & colui che disramerà i suoi oliueti al tempo, & forma debita, oltre che haurà maggior raccolto di oliue sempre, et uenerà rinouando esso oliueto, hauerà sempre di esso quantità di legna per casa. Qualche uolta anco diuengono queste piante nudose per la troppa siccità, & malignità della terra, & anco perciò è ben di tagliare, & riformarle da picciole facendosegli la fossa ben cupa, & quiui gittargli nuouo terreno, & grasso, con letame ben consumato sempre inacquandosi bene. Se la pianta si infermasse per la molto humidità che hauesse al piede, bisogna che l'Inuerno sia scauatole il piede, & nella fossa se le gitti qualche pugno di calzina morta. Se da picciola e stata rosa da qualche bestia, uedasi se di sotto doue e stata rosa fosse nato alcun rampollo sano, & sopra di esso taglisi l'alborcello che uenerà a crescere piu presto del sano che e di sotto, che dall'alto rosicato. Se alcuna pianta fosse stata abbrusciata dal fuogo, scauisi al piede, & taglisi ben sotto, che adacquandosi molto (come si e detto) tornerà a rigittare nuoui rampolli, & se dà poco frutto, se le fa gran giouamēto lasciar al pie della pianta scauato tutto l'Inuerno, & sia la fossa ben cauata che scuopra molto le radici, & in essa si gitti alquanto di sterco di capre ben marcio, & se son le piante picciole, la metà di quel che segli gittarebbe essendo grandi. Et questo non giouasse ma sempre restassero le piante sterili diesegli qualche forame per mezo delle radici grosse, o uero si spacchino mettendo nella fessura qualche pietra o zeppa acciò nō si serrino, perche per quella fessura anderà sostanza nell'albero, che molte uol

te uolte per la uecchiezza son le radici cosi dure che nõ possono per la lor durezza attraere nodrimento sofficiente a far produr frutto, & in cambio di pietra si puo parimente metter nella fessura vna zeppa di sambuco uerde con la sua scorza, et di sopra gittisegli alpechino non salato bẽ mischiato con acqua ma il meglio e di garrettarle, & insitarle ne i rami che gitteranno nuoui. Al traspiantar le piante grandi o piantoni che restano sopra la terra sieno posti uerso quella parte, & aere doue eran prima, perche uiene a perder molto della sua bõtà, la pianta che era posta al mezodì & in luogo che la batteua bene il Sole se nel traspiantar si pianta a Tramontana, & cosi uerso gli altri uenti, che fa che diuengano formicose, oltre che o si secca la pianta o non diuenta fruttifera, maggiormẽte se resta molto sopra la terra, & perciò al por de i piantoni habbiasi questa auuertenza che delle tre parti le due restino sempre sotterra, saluo se non è in paese molto freddoso, che si possa inacquare, o doue si teme che possa esser rosicata da bestiame.

Dello insitar delle Oliue.

SI insitano le piante delle oliue bene in se istesse o in sambuco. I modi principali di insitarle son tre, di corouetta, di scudetto, & di cannello, & queste due vltime son migliori nel crescer della Luna di Aprile, & di Maggio se sono in paese molto caldo; & se è paese temperato o fresco, nel mese di Giugno. Alcuni l'insitano ancora nel principio d'Ottobre, ma gli insiti di albora poche uolte affrontano, & per questo non è da darsi in ciò regola alcuna. Queste due maniere di insitare di scudetto, et di cannello si han da fare in ramo nuouo, & che habbia la scorza grossa, & sugosa, & ancora se il tronco è ben uerde in esso si puo far l'insito, & parimente nel piede uicino alla radice di scudetto, se però si uede che la freschezza, & la sustanza di tal membro possa esser bastante a riceuerlo. La oliua ha il segno brozzoloso, & perciò non si puo ben in eso far l'insito di tauola ne di sega saluo se non fose in ramo molto nuouo, & fresco. Si insitã molto bene in sambuco, et bisogna che in esso sia l'insito molto basso quanto l'albero lo posa sopportare, o sia per hauersi a traspiantare altrone, o pur per hauer a restare quiui, come dice hauer fatto il signor di Origliana, che di vn Sambucaio molto grande con l'insitarui oliue ha fatto vn bello, & grande oliuetto, & di grande entrata, & per insitar di coronetta bisogna che le puche sieno del mezzo dell'albero, perche quiui uiene ad hauere maggior uirtù, & sustanza che l'alte, & sono anco buone quelle de i rampolli che escono al piede, & che han molte puche, & i pic

Plin. li. 15. cap. 1. & 3. li. 22. ca. 6. Cres. li. 5. cap. 20. li. 12. c. 17. Teof. li. 1. lib. 3. & 4. de causis. lib. 4. de histor. Var. lib. 1. cap. 35.

cioli

cioli occhi. Il modo dell'insitar di scudetto sia sempre in rami noui, e secondo l'età del ramo che si insita cosi sia la yema, che in esso si pone, che nel ramo uecchio si ha da mettere scudetto di ramo uecchio, che habbia la scorza grossa, & per simile nel ramo giouane o puca di simile età, perche si uēgono molto a concordare insieme, & sarà il pigliare sicurissimo, & sopra di questo, uedasi quel che ho detto nel capitolo del modo dell'insitare & si auuerta che sempre l'insitare sia nel crescer della Luna, & in queste due sorti d'insitare che son migliori, che son di scudetto, e cannello, quādo l'albero suda, e che separa da se la scorza, & indì chiaro, & riposato. Sono in questi alberi maschi, & femine, i maschi son molto uerdi, & freschi, & hanno le frondi piu strette, piu uerdi, & piu carnose, dico di piu corpo, & fruttificano meno che le femine, & piglian meglio, han il frutto piu picciolo, & è in esse l'osso maggiore, & questi si deono piantare, & di essi son migliori. i pali che io dissi che si douesser porre per traspiantare, dico che si piantino di questi, percioche radicano meglio, & gli insiti pigliano in essi meglio, ma perche son maschi, & men fruttiferi si han da insitare in essi buona sorte di oliue insitandosi però di sotto la terra, che queste piante di oliue maschi tirano per esser piu uiue delle femine maggior sustanza con che fa poi fruttificare quelle piante che sono insitate in esse, ma se non si han da insitare, non si piantino, perche uaglion poco. I sambuchi uiuono assai piu tempo che le oliue, & son piu sani, & l'oliue insitate in essi serbano quella proprietà che uiue piu anni, & con piu grassezza, & freschezza. Dice Palladio che si posson le oliue parimente insitar in rouere, & si posson paßar anco per i salci, & non hauran le oliue che nasceranno osso, si come io dissi nel capitolo de gli insiti. Doue le piante dell'oliue si inacquano, producon maggior quantità d'oliue, nè ne cadon tante, & fan piu olio, ma non in tanta perfettione come quelle che nascono dalle piante che sono in secco & che non si adacquano, quelle che dan piu olio son quelle di cornatillo, & son anco migliori ma son piu dure da lauorare, & di questa sorte ne cadon senza maturarsi assai piu che di niun'altra massimamente ne gli anni secchi. Il tempo di coglier l'oliua per far buono l'olio delicato, & di buon sapore, & chiaro, è quando la oliua eßendo uerde comincia a diuentar nera, che quantunche quelle oliue che son nere a fatto dieno piu olio, l'olio che uiene fuori da quelle che non son nere ma anco han del uerde è migliore, che quanto è piu matura la oliua tanto l'olio è piu grosso, & di peggior sapore, & nuoce alla gola, & se ben non ne uien fuor tanto, alfine con la bontà del poco si compensa il mancamento del poco, & se l'anno è pioggioso si guasta, & perde molto olio, & cresce l'Alpechino, & per questo si deue l'huomo affrettar di

di coglierla quando si antiuede douer uenir gran pioggie. I modi del coglier dell'oliue son molti, ma la principal è di coglierle con le mani montandoui con le scale senza sbatter l'oliue, che era precetto antico che le oliue non si douessero sbattere, ne meno i rami si crollassero che se si sbattono se gli uiene a far gran danno perche si guasta il nuouo, & tenerino doue porta il frutto, & questa è la cagione molte uolte che non producono ogni anno il frutto ugualmente, perche per esser stracche un'anno fanno i rami, & nell'altro producono il frutto, & ne portano assai meno che portarebbono se non si sbattessero, e per questa cagione son in maggior estimatione le piante nane, che oltre il dar maggior frutto si cogliono con manco spesa, & pericolo di guastare, & quelle che non si possono cogliere con le mani sbattisi gentilmente con canna o bacchetta sottile a pelo, & non contra pelo. accio che non guastino, ne spezzino i rami che spezzandosi non si rimetton poi per gran tempo, & deue farsi in giorno chiaro, & sereno, che la oliua non sia bagnata ne gelata che riceuon rimettendosi cosi molto danno. Altri sono che la lasciano star su le piante fin che si cadano da lor istesse, ma questi tali non san quello che si facciano che quanto stan piu nell'albero meno olio danno, oltre che sfruttano l'albero per l'anno seguente, che ogni albero tanto riceue piu utilità quanto piu presto se gli lieua il frutto dopo l'esser maturo, maggiormente quegli alberi il cui frutto non se gli sole cader tanto dopo che è maturato, come son l'oliue, i naranci, & altri simili. Se l'inuerno è asciutto producono queste piante piu frutto che quando è bagnato perche col caldo cresce l'olio, & se dopo che l'oliua è nera, & ben matura le pioua sopra molto, cala l'olio, & cresce la morca che noi chiamamo alpechino, però quando pioue si de lasciarla poco in terra acciò non piglia di quella humidità, e se nel cader a terra si imbrattan le oliue di terra lauinsi con acqua tepida, & asciughinsi al Sole, & di esse uscirà piu olio, & dopo si ripongano a diuenir passa per farne dopo olio, & il luogo, o solaro doue si rimetteranno bene immatonato o salegato di pietra acciò che corra ben tutto l'alpechino che non resti nell'oliue che gli nuoce assai.

Il conciar dell'oliue.

IL conciar dell'oliue per mangiare, è in molte maniere, ma lasciandone molte dirò delle migliori che son due o tre che basteran ben assai per sodisfare alla nostra golosità. Prendansi le oliue quando son bē uerdi prima che mostri segno alcuno di uoler arrossire o uenir nere, & tenganſi a molle die

Pli. lib. 15. cap. 3.
Col. li. 12. cap. 46.

le diece o dodici dì in acqua chiara, alcuni dicono esser migliore quella di fiume, ma non importa nulla che sia di fiume piu presto che pozzo o fontana purche sia acqua dolce, & di buon sapore, & mutesegli l'acqua ogni terzo dì per un buco di sotto, senza metter la mano dentro doue sono, & prendasi poi sale bianco, & netto, et bene asciutto, & poi si metta a molle fin che si disfaccia tutto, & collisi per un colatoio quella salamora, & gittisi in tanta acqua quanto cuopran l'oliue. Dicono che per questo e meglio acqua di fiume, dico per la salamora, & sia la salamora tale che quasi possa in essa notare un uouo, & quiui si mettan dopo l'oliue, & sia la salamora cosi forte, & non piu di quanta la possa ben sopportar la lingua con buon sapore, & quiui se gli metta il suo aceto, percioche il sale, et l'aceto le mantengono fresche, uerde, et dure, et se non si uorran tener prima a molle anco e migliore, gittandola prima in salamora aceto, & il medesimo si fa se da principio si taglia, & poi se gli metta su la concia, è buono per esser l'agro de i limoni, de i cedri, & naranci, & anco buono aceto bianco, & anco e buona cosa per dar sapor alla concia gittargli delle foglie di limoni, & cedri, & lauri, & altre odorifere, & rami d'oliue, & sambuchi che le aiutano a mãtenersi fresche, & non se gli gitti in cõto alcuno dentro foglie di mirti che le fa rancide, ma ui dice bene ramicelli di finocchi, & di anice che gli darà gentile odore, & buon sapore, ma questa ricetta e per quelle oliue che si han da mangiar subito, ma non per quelle che ha da conseruarsi piu oltre, perche essendo queste frondi che ui si metton di lor natura calide aiutano a corrompere, & per quelle che ha da tenersi, & conseruasi per il tempo piu oltre della State non ricercano altra conciatura che salamora semplice cõ qualche cosa forte, et guardisi bene di niun metterui dentro le mani che si guastano molto, & maggiormente se son mani di donne. Le oliue si addolciscon presto se si tagliano, & sopra se gli gitta acqua bollita, ma non son di molto durare che si guastano presto, & per ogni sorte di conciatura di oliue è bene che nel mangiare si presenti con alquanto di origano, che oltre il dargli grã sapore, è piu sana l'oliua, & piu utile, ne lascia tanto aspera la lingua. V n'altra sorte di conciare è tagliarle leggiermente in modo che non si uenga a tagliar niente l'osso, & poi gittarle nell'acqua, & lasciaruele stare per quattro o cinque giorni mutãdosegli l'acqua una uolta il dì, et dopo strin gerle alquanto perche scoli l'acqua a fatto che ha dentro, & dopo fargli la concia che ho detto di sopra, che queste non son cosi dannose, & cattiue per i denti come son quelle di sopra da mettersi intiere. Altri per nõ spezzarle le spaccano o piccano alquanto, & e meglio con un coltello di canna che di ferro piglia del ferro, & male odore, & sempre in quel luogo che si met

si metton l'oliue a molle gitti segli quantità di cime di piante di esse oliue & cosi quando son messe nella concia, oueramente cime di sambuchi come già dissi, & perche dice Colu. esser buona questa concia, coglinsi le oliue uerdi, o in tempo della uendemia, & rompansi come ho detto di sopra, & tenghansi gran pezzo in acqua ben calda, & dopo l'esser state quiui, cauinsi fuori, & esprimansi, & dopo mettansi nel uaso doue han da stare, & di sopra gittisegli questa concia, seme di finocchio (che è uerde in quel tempo) anici, ramicelli di lentisco in cambio delle sue semenze, & salce caldo, & ben trito, & disopra empiasi il uaso di buon mosto fresco chiaro, & colato, & acciochè le oliue non ui nuotino mettansi di sopra vn buon mazzo di finocchio uerde che le tenga sotto, & il terzo giorno saran concie da potersi mangiare. Similmente son buone cogliendole uerdi, & mettendosi in acqua mutandola spesso col cauar la uecchia per un buco di sotto, tanto che diuengono dolci. Queste spezzate, & con sale, limone, & origano son saporite, & a queste è piu necessario di mettergli i ramicelli d'oliue, perche le conseruan piu. Si conseruano uerdi se quando uoglion cominciare a diuenire nere son colte dalla pianta, & messe in buon olio, & de li a vno anno si caueran fuori cosi uerdi, e fresche come se fossero state colte albora, e quando si uoglion presentar per mangiare, non si hã da fargli altro se non nettarle dell'olio, & gittarui su del sale. parimente si conserueranno nel medesimo modo uerdi colte, & messe nel mele, & quando si uorran cauare si potrà far di esse, uolendosi, nuouo olio, & penso io che non solo l'oliue, ma si potrebbono in questo modo conseruare qualũche sorte di frutto che sia sano, & buono, come son pera, & melacotogne, e simili leuandogli prima il peduccio dou'è attaccato il picciuolo, perche da quella banda si corrompono, & putrefanno. Non mi curo di narrar altra sorte di concia, che bastã queste che ho detto. Tutte le oliue son di mala digestione, massimamente a coloro che han gli stomachi frigidi, & non si dourebbon mangiare senza origano, che come si è detto è sano oltre l'esser saporito se ne deon mangiar poche, perche fan male.

Del modo de far l'olio, et le proprietà di esso.

Dicono che quanto son piu uerde le oliue miglior olio fanno, & mai nell'albero son si fatte che subito si possan di esse far olio, & perciò si han da cogliere al suo tempo, & ammontonarle insieme da un canto in luogo ben netto, & ben mattonato, che penda alquanto da un lato, perche possa correr a basso l'alpechino, & correndo ui sia un fondo doue si

Var. lib. 1. cap. 46. Coll. li. 12. cap. 51.

Pli. lib. 15. cap. 2. Cres. lib. 5. cap. 1. Palla. Nouem. c. 17. Plati. li. 2. Veget. de re milit.

possa raccogliere, che e cosa molto singolare, come dirò hora, perche se l'alpechino uien a star insieme con le oliue, uiene a cõtaminar molto il sapor dell'olio, & se alle oliue si mettesse del sale gittarian presto da loro l'alpechino. E olio senza esso di miglior sapore, & non ingrassa tanto, ne tanto fastidisce, & se si tarda molto a lauorarsi, & macinarsi le oliue cosi conseruate, maneggensi da vn capo all'altro qualche uolta, perche nõ si scaldino insieme, ne piglino muffa, & sia l'oliua molto netta di frondi. Alcuni fanno l'olio che lo chiamano olio di Talega, perciochè mettono l'oliue in vna sacchetta grossa di stoppa gagliarda, & cõ acqua molto calda, & calcano molto l'oliua, et ne uiene fuori l'olio senza spezzar l'osso, & questo e il migliore, & il piu saporito, perche non piglia l'odore della medolla o amãdola di dẽtro, et quãto piu si tarda a macinare l'oliua, piu rancido si fa l'olio, & se nel tẽpo che si macinan l'oliue soprauiene vẽto o gran freddo, le oliue non fruttan tanto olio, et per questo i molini dell'olio deono esser ben serrati, & caldi, acciò non sien penetrati da uento, & da freddo, et ui sia gran lume che e buono quello delle medesime osse dell'oliue. Di tutto l'olio e il migliore, & piu saporito quello che esce prima dall'oliue senza esprimersi, & dopo l'essersi riposato, mettasi in uasi, & brocche nette, et luogo caldo, che l'olio e di natura contraria al uino, che il uino ricerca la cãtina fresca, & l'olio luogo caldo, et sempre se gli lieui la morca, perche lo fa corrompere, & quanto e piu purificato meno piglia di rancido. è il meglio dell'olio quello che e disopra la brocca di esso, contrario al mele, che e meglio quel da basso, eccetto quello del solo che e terroso. Si conserua l'olio molti anni, ma mentre e piu nuouo miglior sapore ha, & quello dell'oliue uerdi e piu sano, se auien che l'olio sia muffoso, fregasi un pezzo di sale nell'olio, & cosi caldo ui si metta sopra, & dopo cuoprasi la brocca, che il uapore non possa suaporar fuori, & subito tornera buono, se haurà preso cattiuo odore, macininsi oliue uerdi senza osso, et mettauinsi dentro, & non hauendo oliue prendasi quei rametti teneri, et cime di esso oliuo, et ui si mettano in cambio delle oliue, dicono alcuni, che han da essere alquãto spezzate o ammaccate queste cimette, ma io pensarei di nò, perciochè amariggian troppo. alcuni altri sono che ui metton l'vno, & l'altro insieme con un poco di sale sparso a torno, et tutto insieme mettono in un picciolo sacchetto, & lo calano nella brocca de l'olio, & indi a tre o quattro dì mutan quello olio in un'altro uaso o brocca. Altri metton vn mattone polito, & ben netto al fuoco o unos panezillos di orzo caldi, & ligati in qualche cosa, & ui metton anco sale duro, & dopo che queste cose son state dentro assai, mutan l'olio in altro uaso, ma q̃sta ricetta fa seminar molto l'olio. Se dẽtro fosse caduto qual

che

che ratto, o l'altra simile bruttezza, che gli habbia a dar cattiuo sapore & male odore mettauisi dentro un mazzo di anice granato, & ui si lasci per qualche giorno, & non se gli leuando quel uitio, rifacciasegli questa ricetta di nuouo, che farà che lo perda in ogni modo, ma questo di questa sorte non douerebbe esser per mangiare, ma dispensarlo per ardere o per al tro uso, & è anco bene ĩ simili casi trauasarlo in altro uaso, che habbia ha uuto dentro aceto, se è rancio piglisi vn pezzo di cera bianca, & scaldisi un poco d'olio ben chiaro, & mettasi la cera dentro che si liquefaccia, & poi si metta nella brocca dell'olio con sale duro, & dopo si cuopra bene, & serri strettamente che non suapori, & se gli leuerà quel uitio. Ogni olio che perda il buon sapore se dentro si mette vn poco d'acqua che bolla, perde molto il mal sapore, & il rancido, & non se attacca tanto alla gola se è prima lauato di acqua fredda. Ogni olio di sua proprietà discioglie molto i membri impediti, massimamente dal freddo, tanto che se nel tem po del freddo con esso l'huomo si laua le mani le scalda molto, & perciò si troua che molti capitani, essendo per combatter in tempo molto freddo per scaldare le mani presto a soldati per poter ben combatter gli han fat to lauar nell'olio le mani. Dice Auicenna, che se i gottosi vsan di lauarsi con l'olio di oliua gli giouarà molto contra la gotta, & quanto è piu uec chio è migliore per esser piu grosso, & ha uirtù di refrigerare l'ardor del la testa, se si beue a digiuno ammazza i uermi, o gli fa gittar fuori del corpo, & è anco molto singolar medicina contra qualunche altro tossico beuuto, & mollifica il uentre, ma guasta lo stomaco, & doue è olio non arriua animal uelenoso, ne mosche, ne pulci, ne aragni, & se ui arriua ui muore subito, che è ueleno contra questi animali, & contra le bestie tut te uelenose. Se con olio è ben onto ogni legno non genererà cimici, ne si tar meran mai. Se vno entra sotto acqua, & porta olio in bocca, o in qualche altro uaso che non si sparga, & dopo quando uuole le diffonda, uedrà tut to quel che è sotto dell'acqua. Qualunche olio è molto leggiero, & non af fonda mai ne ua sotto acqua, & dicõ che perciò i mercanti lo caricano uo lentieri, che dicono che non si affonda mai barca che sia carica d'olio, per che sempre vuol ir sopra l'acqua. Non so come questo possa essere, poi che messo in utro affonda ancora che sparso nuoti di sopra. Se l'olio è ben la uato in acqua è buono per guarir il dolore dell'abbrusciatura, & se si tie ne in bocca guarda, & conserua molto il buono odore, & la bianchezza de i denti, & gli stringe, & è buono per impedir i sudori. Ogni olio fa male alla gola, & guasta la uoce, & peggio è per questo quanto è piu uec chio. L'olio piglia presto ogni qualità di quello che ui si meschia, che se ui si mescolano cose fredde come son rosose, subito piglia del freddo, e se cõ cal

de come ruta, & aßentio, piglia la sua proprietà calda, & cosi l'altre. Le oliue son di lor natura di difficil digestione, ma se son mãgiate soprapasto aiutano a digerire, et riposan molto lo stomaco, danno appetito, ne lasciã salire i fumi del uino alla testa, se non e si eccessiuo, che trapassi la forza dell'oliue mangiate. Ma coloro che patiscono mal di cuore, o mal caduco, & humor malenconico non ne mangino molto che son lor dannose, et maggiormente le nere, le verdi son migliore per lo stomaco che per il uentre, & le nere migliori per il uentre che per lo stomaco, & per questo si han da mangiare le nere inanzi pasto, & le uerdi dopo se l'oliue son inghiottite uerdi inanzi che sieno concie fa mandar fuori la arena da i rognoni, et dalla uessica, & le nere fan male alla uista, & son cattiue per la testa. se delle uerdi che son concie con la sua salamora, & peste si fa empiastro, & si metton sopra l'abbrusciatura del foco non lascian leuar su uessiche. Le frondi, & cime dell'oliue han uirtù di nettar le piaghe peste, & messele di sopra di esse, e le restringon non le lasciando crescere, & peste, & messe con olio alla testa lieua, & mitiga il dolor di essa, & poste cosi trite sopra l'occhio sana la lagrima, & cauatone il sugo, & poste di sotto con lana restringe il flusso del sangue alle donne, & e questo medesimo sugo buono per le piaghe che gittan marcia, & per il fuoco detto di Santo Antonio similmente fatto empiastro delle frondi dell'oliue peste fa neri capegli, sana la caspa, sana el albombra, & il mal delle formica. se si cuoce con mele la scorza (& e anco meglio la scorza della radice) & ui si mette anco qualche fronde di eßo, & ne mangiano coloro che sputan sangue, gli gioua. tutte queste uirtù ha questo olio oltre molte altre perfettioni, & anco e buono contra il muouersi de i denti, & cocendosi le cimette delli rami d'oliue in acqua o uino, & quella decottione se si tenerà in bocca restringe i denti che si crollano, & uien perciò a leuare i dolori di essi. & il medesimo fa il sugo o masticare le frondi o la scorza. Il fior de gli sambuchi posti sopra le lentigini del uiso le sana, e se le cime di essi rami son cotte, & poste con mele sopra la testa stringe la pelle che si e separata dall'osso, le uache del sambuco uerde restringono le camere, & la cenere delle oliue cõ l'assungia toglie le enfiagioni. il legno dell'oliua ne si tarma ne si inuecchia, & molto meno quel del sambuco. Le oliue riuoltã le frondi al tempo de i solstitij della State, & dell'Inuerno che e quando crescono i giorni, & sminuiscono sarà segno di hauer a eßer molta oliua se al tempo che l'albero spedisce da se il suo fior si uede il fiore in terra di color d'oro, et che traluce, e che resta il picciuolo ne l'albero che e l'oliua & quando il piu alto di esso albero fiorisce bene, caricherà ben tutto l'albero di oliue, perche in quella parte suol l'albero di sua natura sempre caricar

ricar manco. Si conserua l'olio in brocche, o uettine inuettriate, & parimente in botti se essendo calde sono incerate di dentro fin tanto che si assorba la cera, & ella sia ben calda.

Dell'Alpechino.

L'Alpechino è il sugo, & acquaccia che esce fuor dell'oliue quando sono ammontonate insieme per douersi poi macinare. Queste han gran uirtù come si dirà hora, & per questo è bene di usar diligenza nel raccoglierlo, con farsi nel luogo doue si rimettono le oliue vno immattonato che penda si perche in esse oliue non resti questa acquaccia, & liquore come anco perche in vn luogo basso si possa raccogliere. Questo alpechino che è cosa tanto vtile è di sei sorti, o di oliue uerdi, o nere, o salato, o senza sale, o crudo, o cotto. Il crudo che non ha sale è vtile al lauoro del campo gittandosi nelle fosse de gli alberi massimamẽte quei delle oliue meschiandosi con altre tanta acqua, & sia in poca quantità, perche quanto gioua essẽdo poco tanto uiene a nuocere essendo molto che la sterilità, & doue si vuol che non nasca herba si suol gittare, & il salato fa il medesimo effetto, ma non si dia però il salato a gli alberi perche il sale gli fa gran nocumento, & questo alpechino si ha da gittar a gli alberi d'Inuerno con acqua. Questo alpechino dà gran fortezza, & fa bello l'astrigo di ogni solario, & doue con esso è toccato l'astrego fa che non ui pratichino le pulce ne anco sorci, & per questa causa con esso anco si uiene a toccare l'are doue si batte il grano, & se con esso, & anco meschiandouisi insieme fele di uacca si bagnerà ben il legno, & tauole de i letti non ui nasceran giamai cimici, & similmente le tauole delle case se saran bẽ empiastrate di esso non si uenerà mai a tarmare ne anco a marcire, et sempre starà polite, & nette, & sarà cagione che le uesti che ui si mettan dentro non si tarmeranno, & se anco con essa si bagneranno, et ammolleranno bene le uettine d'olio, farà che non attraeranno a se imbeuendosi l'olio, & nelle uettine cosi bagnate si conseruã bene i fichi passi che ne si bugiano ne creano uermi, & guardano altre sementuccie. con esso si fa empiastro da empiastrare le fosse da grani per rispetto de i rati, & portandosi nella bocca restringono i denti, & per questo è meglio quel delle oliue uerdi, & è anco buono contra il fuoco di Sant'Antonio, et per lauar le creature mettendoglile sopra per l'embargo che hanno è molto buono. Questo alpechino che esce delle oliue uerdi è buono di metterlo da basso alle dõne in lana per rimediare il soffocamẽto che patiscono della matrice. Delle oliue nere escono alpechino megliore che delle uerdi, & anco piu, & è buono contra

Colu. li. 2. cap. 15.
Cres. li. 5. cap. 20.
Plin. li. 15. cap. 4. & capit. 8. li. 22. ca. 4.
Var. lib. 2. cap. 2.
Pal. lib. 1. cap. 35.
Cat. ca. 98.
Dios. c. 25.

le speronaglie che nascono dal freddo ne i calcagni,& per questo il cotto è meglio che il crudo,& si cuoce in una caldara fin tanto che diuenga spesso come mele,questo cosi meschiato con un poco di aceto,o uino uecchio guarisce bene qualunche male di bocca o di denti, & sa purgar l'orecchie,& le sana,& anco guarisce ogni membro guasto empiastrato in lana,& l'alpechino cosi cotto è migliore quanto e piu uecchio, & e buono per molte piaghe uecchie,& poste sopra un panno di lino guarisce le fistole,& posto di sotto sana le piaghe della madre delle donne,& del fesso,& e buono contra la gotta de i piedi,& mani quando comincia. Dice Palladio che se si cuoce fin che diuenga spesso come mele,& si metta in una conca di notte in luogo doue pratichino ratti che uerranno a esso, & ui si troueranno empeciato,& se in esso si bagneranno caldari,& simili instrumenti di ferro o rame,non piglieranno rugine, & se gli leuerà quello che hauesse. Molte altre uirtù si potrebbono dir delle oliue, & sue qualità ma questo basti al presente che uoler dirle tutte sarebbe impossibile. Si conserua questo alpechino nelle broche come il mele.

De gli alberi Paradisi. Cap. 36.

D'questo albero non trouo mentione alcuna presso gli scrittori della Agricoltura,ma io parlerò di esso per quanto ne ho esperienza, & ne ho sentito dir da altri. Son questi alberi che danno gentilissimo odore & con quella soauità quando è in fiore compensano,& uiene a pagare il mancameneo del frutto che di sua natura non producono. Alcuni uoglion dire che questi sono quegli alberi chiamati Loti. Richiedon paesi temperati,o caldi che nel freddo non si mantengono,& se pur in simil paesi freddi qualche uno pur gli uolesse piantare ellega luogo che sia esposto al Sole,ogni terreno gli è buono ma migliore gli è il grasso. Si piantano in tre modi l'una è di sua semenza che si metta sotterra tre o quattro dita, e bisogna che sia bene irrigata d'acqua perche ricerca grande humidità per nascere. Il tempo di porlo è nel principio della primauera. Traspiantisi quando son di duo anni. La seconda è di barbati,di quei che nascono al pie dell'albero,e quanto piu gli nascono lontani,megliori saranno, la terza è di ramo schiantato dall'albero,ilqual ha da esser messo cosi sotto che di sopra non appaia se non la cima,& similmente queste due sorti di piantare ha da esser nel tēpo della Primauera pur che sia ināzi che cominci a spūtar fuori perche dopo non e bene,ma questo piātar di ramo è il peggior modo di tutti gli altri perche rade uolte affrōta. Vogliono esser inacquati da piccioli qualche uolta ma quādo son grandi nō hā bisogno d'acqua. Sō alberi

alberi che si spezzano molto, & però bisogna di usar buona diligenza, & auuertimento nel montar che si fa in essi che non si spezzino i rami, & i tronchi. Sono i suoi fiori di singolarissimo odore, & qualunche frutto che in esso si insiterà riuscirà di mirabile odore massimamente pera, e pomi. Riceue insito di coronetta, & di scudetto, che di mensa o barreno per hauer il legno cosi fragile, & brozzoloso non riesce molte uolte bene. Si puo in esso ben insitar di passato, & ogni insito ha da esser nel nuouo, e fiase si puo sotto terra massimamente che di scudetto o coronetta. Son gentili alberi, & di gentil ombra, & bello per cortili, & piazze di chiese, & claustri di religiosi. Vi son certe altre sorti de alberi paradisi che hanno la fronde che tira in berrettino come saluia, & salce, ancora che meno, ma questi non son tali, ne cosi belli come i primi che ho detto, i quali hanno la foglia che pare di frasino.

Delle palme. Cap. 57.

Son le palme certi alberi molto nobili, & anticamente si usauano di portar in mano in segno di pace, & di uittoria, & anco le uergini, & i martiri in segno di hauer triõfato del mondo, e delle concupiscentie carnale gli dipingono con le palme in mano demostrando la lor uittoria. Son le palme di molte sorti che alcune son fruttifere, & alcune nò, altre maschi, & altre femine, & fra quelle che son fruttifere sono alcune che producono i dattili che tirano in ranciato, altri bianchi altri berrettini, & di altri colori differenti. Alcune sono molto alte, alcune altre basse che uan a terra che chiamamo palmette, altri han il mezzo, ma tutte ricercano aere molto caldo accioche maturi bene il suo frutto, & se se gli dan questi terreni caldi si piantino in paesi tẽperati, non producono dattili, & se gli producono o non lo maturano, o maturan molto tardo, e male che prima passa tutto l'Inuerno prima che arriuino alla sua maturatione. Nelle regioni mediocremente fredde nõ si alleuano, e se si fanno crescono tardo suanite, e picciole, e giamai producono il frutto. Niũ si curi di piantarle in paesi freddi perche nõ si alleuano. Sõ migliori nelle riuiere del mare che ĩ neruno altro luogo, uogliono terreni arenosi salsi, & salnitrosi, & tale che quasi non sien buone per altre piante, purche habbino humore, & doue non è il terreno salso bisogna che al piede se gli gitti alquanto di sale presso le radici o si adacquino con acqua salsa. I terreni che son buoni per queste piante quasi non uagliono ne son buoni per altre sorti di alberi. Si piantano di osso, & di ramo. Il tempo appropriato a piantarle di osso è di Marzo fino al mese di Maggio, e di Giugno, & ancora che in ogni tempo

Teof. lib. 2. hist. lib. 1. & li. 2. de causis Pli. lib. 13. cap. 4. li. 17. c. 10. Pal. Otto. cap. 6. Cres. lib. 2. cap. 3. lib. 5. c. 24. Auerrois de proprietatibus rerum li. 17. cap. 116. Plat. lib. 2. Var. lib. 1. cap. 41. Leõbaptista nel trattato de i legni nel libro dello edificare. Herod. in histor. li. 1.

si possino porre nondimeno questo è il suo proprio perche si muoua a nascere con la forza del Sole, piglinsi l'ossa de i dattili nuoui, & si conoscerà esser nuoui se non gli è caduta certa telita bianca che hã uicino al picciuolo, che nascan piu presto i nuoui che i uecchi, & crescon meglio. Parimẽte sieno dattili grossi, & colti in buona stagione ilche si conoscerà ueduto il dattilo esser di buona carne non rugato ne passo ma di bel colore, & fresco, & che quasi traluca, & habbia l'osso bianco, & la telita che ha all'intorno bianca, i quali si han da porre in questo modo facciasi vna fossa cosi sotto che arriui al ginocchio, & ben zappata, & tritata la terra, se per qualche dì innanzi queste osse saran state tenute a molle in vn poco di acqua salsa, o essendo dolce ui sia messo un grano di sale o uero in orina di vn fanciullo nasceran piu presto. Ogni osso ha da hauer la sua fossa, & dicono che per che di un'osso non nasce tronco forte ma sottile, & debole si deue poner quattro o cinque ossi insieme cosi congiouti che vn bugetto che hanno che pare vno ombelico doue nasce il taglio uadan congionti, che nõ nasce il tronco per il canale, & acciòche non si separino leghissi ben l'vn con l'altro acciòche escano insieme, perche dicono che molti germogli, o rampolli che sieno cosi vniti si affratellano tanto che si fanno vn tronco, & che le radici si uengono da loro istesse a insitare, & vnire l'vna con l'altra, & si fanno una, ma è necessario che quei bugetti o ombelichetti si affrontino bene a congiongersi insieme: Dice Crescentio che si congiongeranno bene se si inuolteranno in corti pezzi di lino bene strette, & il canale di esse fosse sia lungo quanto vn palmo, & non largo, perche stringa. Ma in qualunche modo che si piantino deuonsi irrigar bene con acqua alquanto salata o se gli metta appresso un poco di sale a torno o uero con la terra che ha appresso si mescoli un poco di cenere, & usisi a inacquarle, et acciò che l'acqua nõ uada a fermarsi nelle cime che le marcisca, ritirisi l'acqua quando si ueda hauergline data tanto che habbiã riceuuto humido, et facciasi che uada a dar nelle radici, & non tocchi la cimetta che è già sopra la terra. Questo albero non ricerca letame, & quando pur se gli ne dia, bisogna che sia ben marcio, & putrefatto con conditione che se gli dia spesso l'acqua, et piu ne han bisogno quelle palme che sono piantate in luoghi & paesi caldi che ne i temperati o alquanto freddi, uoglino alquanto di arena all'intorno della terra se è grassa, & se è terreno arenoso se gli deue meschiare alquanto di terra grassa nella fossa. Quando si traspiantino si hanno da cauar con tutte le sue radici, & acciò che gittia le radici bẽ sotto terra bisogna che sia ben cupa la fossa, & la terra ben trita fin tanto che ella pigli alquãtó di acqua, & migliori sono doue ha l'acqua all'alto. Si puo come si è detto traspiantare, ma io penso che sia meglio di lasciarla

sempre doue e stata una uolta piantata. Traspiantarsi e il suo proprio tēpo da Febraio inanti, et piantisi ben dritta, et si uada rimondādo delle frondi, & rampolli che uēgono a gittar fuori per il tronco, ma auuertasi che non si tocchino nelle cime principali, che tagliandosegli o periscono, o diuentano sterili. Si piantano parimente di ramo di quei che son piu uicini alle cime che habbin forza, & conuiene che sien cosi ben sotterrate, che nōn si ueda se non la punta di fuori, & calchisegli ben la terra a torno. Palladio dice che sia d'Aprile, o Maggio questo piantare, & questo credo che uoglia intender per doue elle nascono naturalmente, che penso che piantate di ramo non nascerebbono in queste regioni nostre. Gittano questi alberi talhora certi barbati al piede, iquali piantādosi, sarà piu sicuro piantare cauandosi con tutte le lor radici, & similmēte si puo schiātar ramo per piātarlo (come si e detto) che habbia cō se qualche reliquia del tronco quādo si schianta. Si hā sempre da piantar questi alberi uerso di Mezzodì, & Leuante, o in luogo che sia ben diffeso da Tramontana, o con muraglie o cō altre diffese. Si conoscono gli alberi delle palmi maschi dalle femine nel fiorire che gitta fuori il maschio inanzi che la femina, oltre che hanno i rami piu rotondi, & piu erti uerso la cima, che le femine gli hanno piu distesi. Le femine non concepisce se non gli e appresso il maschio, et nel tempo del dar fuori ella distende i rami piu uerso il maschio, & ha da star fra molte femine un maschio, & se non ui e uicino al tempo di uoler dar fuori taglinsi duo o tre rami dal tronco di un'albero maschio & pongāsi alla femina sopra la testa, et anco della poluere che il maschio ha al piede gioua molto posta sopra la femina, et se fra le femine e qualche maschio, & si spezza, ouero sia tagliato, le piāte delle femine periscono, o diuēgono sterili. Se conoscon l'ossa dell'albere maschio per poter piātargli, che sono sottili, & lunghetti, & prouandosi di tagliar con un coltello si trouerан piu duri dell'ossa, che son rotonde, & grossette. Et dice Alberto Magno secōdo che allega Crescentio, che se al tempo del piantar l'osso, quando si pōgon cosi uniti insieme, accio di molte ossa nasca poi un tronco solo gli si pone a torno vn'osso maschio, accioche si congiunga con l'osso femina, che dopo la palma che nascerà non haurà piu bisogno di hauere il maschio appresso per aiutarla a far fruttificare. Io per me ho per impossibile, che di tante ossa ancora che sieno cosi unite, & congionte non habbino da uscir piu di vn tronco solo, pur io recito quel che dicono gli agricoltori, che ne han scritto, & poi dico quel che e il mio parere. Et dicono anco che se sopra le piante delle palme femine, si mettan i graspi de i dattili maschi le faran mature piu presto in quel modo che i caprefiche fan maturare i fichi domestici. Queste piante uogliono esser uangate dal

pie,

pie, & escauate quando son picciole, & molte uolte, et ancō alle grandi fa utile, si inacquano come si o detto con acqua salsa, massimamente ne i terreni grassi, percioche il sale gli fa grande vtile, & anco il porgli per tre o quattro anni, ogni anno vn poco di sale da tre o quattro bande appresso delle radici, pur che non le tocchi, perche l'acqua lo disfaccia, & lo porti con seco. La miglior acqua per le palme e quella delle fonti, & poi quella de i pozzi, perche uogliono esser irrigati con acqua fredda, seguita poi quella di fiume o di ruscello, & la peggior di tutte e la pioueticcia, & anco sono migliori doue non pioue, che doue suol piouere, che e piu utile l'acqua della terra, che del cielo per questa piāta, che quanta utilità gli fa l'vna alle radici, tanto piu danno gli fa l'altra nel tronco. Palladio dice che le palme si insitano di Maggio, ma io non ho potuto sapere qual sorte di īsito porti, ne ho mai trouato chi me lo sappia dire, ancora che io l'habbia domandato a persone esperte nelle palme, se non fosse di osso in barreno, & perciò sarà bene di tener l'osso per qualche di a molle. Son alberi che crescono tardi, & tardi producon frutto, perche uengon tardi a perfettione, & secondo che dicono alcuni non fan frutto fino a cento anni, ancora che dica Plinio, che in alcuni parti fruttificano in cinque o sei anni, ma questa e regola strauagante, perche lo causa la eccessiua bontà della dispositione della terra, & aere che si correspondono, & aintano, & son anco sorte di palme appartate dalle ordinarie, la cui natura e di produr presto. Ma tornando alla regione incominciata, si come son alberi che crescono tardi, cosi sono alberi di lunga uita, che uiuono trecento, et quattrocento anni, & piu, & in uecchiezza fruttificā meglio che in giouētù, perche alhora sono in maggior perfettione. Sono alberi che non inferman mai, o poche uolte ne hāno ne formiche ne uermi, ma se pur qualche uolta gli accadesse di infermare, pongasi mente se procede da molto humore, che ancora che q̄sto albero ricerca di esser irrigato d'acqua molte uolte, & anco quasi di continouo, con tutto ciò ricerca la terra asciutta, & non molto humida, che ricercan luogo doue presto scorra l'acqua che segli dà, ne gli resti li ferma. & subito che e trascorsa gittiuisi del sale, acciò che asciughi presto, & gittisegli arena a torno la terra, acciochè aiuti similmente a sciugar l'acqua, similmēte e bene quando si uede marcire scauarla al pie nel tēpo dell'Inuerno, & gittarui fezza di buon uino o uinacci. & tornisi poi a coprire, ouero rimediargli con tagliargli le radici, & barbaccie che son di sopra, & non gli danno utile, ma son dannose. Nel tempo dell'Inuerno ha bisogno di esser coperte con moltiplicargli la terra al piede, & a rami metterui sopra con cordi store quando sono piccioli, massimamēte se sono in paese non cosi caldo, che in questo modo se gli darà gran

gran rimedio, oltre che ſi faran naſcere le cime bianche, & auuiene queſto alle palme, che prima ſi putrefanno, che ſi ſecchino quando ſon nuoue. Il primo frutto che producono non porta oſſo, et anco in tutti gli altri prima ſi forma la polpa che l'oſſo. Delle piante delle palme non ſono fruttifere ſi fanno gran tauole, & caſſe, & ancora che di tutte ſi faccia fortiſſimo legname, ſi fanno aſſai piu delle ſterile, che e di ſua natura legno molto duro, & ſopporta gran peſo, & gia mai ſi piega, ma ſempre ſi inalza contra il peſo, è legno molto bello. Nelle ſterili ſi poſſono inſitar le fruttifere. L'altre ſon picciole piante che non aſcendono in alto, ma ſon uane. Queſte in alcuni capi portano ſemenza, & ſi poſſono ſeminare, ouero piantar di barbati, pur che ſieno cauati da terra ben radicati. Queſte ſon buone per far palmette, & ſporte, cappelli, & altre opre delle ſue foglie, & anco ſimilmente le paſcano i beſtiami minuti in tempo di neceſſità, che non periſcono di fame. Le palme che non ſon uſe di eſser adacquate ſe ſi adacquano al tempo che hanno il frutto, dicono che il frutto gli cade & ogni uolta che ſi adacquaranno uerran cadendogli a poco a poco. Le cime delle palme grande ſon molto pretioſe da mangiare, ma è gran peccato de gola uoler guaſtar una pianta ſolo per mangiar quella cima, & accio che naſcano, & ſieno delle palmette in luogo doue nõ ſogliono naturalmẽte naſcere, è bene di ſeminar molte oſsa di eſſi dattoli ne i giardini doue ſien diffeſi dal freddo un palmo lontano l'un dall'altro, et irrigandoſi ſarã piu teneri, & dopo che ſaran di età di otto o diece anni, ſi poſſon ſtirpare & fra tanto ponerue altri che creſcano, che e dapocagine di aſpettare che tutte le coſe ci uengono da quei paeſi doue naturalmẽte naſcono. è queſta palma coſi forte, che ſe quãdo ſi ſemina il dattilo, o in altro qual ſi uoglia tempo ſe gli pone vn gran peſo di ſopra ſe non trouerà altro capo per doue poſſa dar fuori, & creſcere sbattera uia quel peſo, ancora che ſia grande, pur che non ſia però molto eccesſiuo. De i datili quegli ſono i migliori che ſon bianchi, & tirano alquanto in color di zafframe, & nel tẽpo del mangiarli, lieuiſegli una picciola tela, che hanno fra la polpa, & l'oſso, che fa mala digeſtione. Quanto ſon piu uecchi ſon peggiori, & quei che naſcono in paeſi molto caldi ſono i migliori, et piu ſoaui, uerdi ſon aſperi & ſtrangolatoi, ancora che in alcune parti ſieno dolci, & ſoaui. A chi l'uſan di mangiar molto ſi genera ſangue groſso, & ſono di difficile digeſtione. Oppilano il fegato, & le uene, & l'acqua di eſſi addolciſce il petto, & eſſi ſimilmente, ſchiara la uoce, danno dolor di teſta mãgiandoſene molti, embriacano, ſan dentagione, & guaſta le gengiue de i denti. Si fan di eſſi cauatone l'oſsa, gentile, & buona conſerua cotti in mele o in zuccaro, & coſi ſon di miglior digeſtione, che in alcuno altro modo, mãgiatene

mode

modestamente, quando son uerdi ristringono il flusso, e se ne mangian molti stringon la gola. In alcune parti di esso si fa uino, si come dissi de i pomi, son di molta sostanza, & doue ne nascano in grande abbondanza sopplis cono molto al mancamento del pane.

Delle piante delle Pera. Cap. 38.

Psal. 4. Genes. c. 81 Teo. lib. 1. 2. & 3. de le histor. lib. 2. & 3. delle caus. Cat. cap. 6. Var. lib. 2. cap. 16. Coll. lib. 6. cap. 6. Pal. lib. i. cap. 6. Plin. lib. 3. cap. 50. Cres. lib. 2. cap. 27. lib. 5. c. 20. Auic.

GLi alberi delle pere son di molte sorti, & molto differenti ne i suoi frutti, tanto che sia quasi impossibile a uoler particolarizargli massimamente che in alcuni paesi ne sono di certe sorte che non ne sono in altri, ne sono in altre parte conosciuti, & ogni giorno si uengon piu uariando perciochè in questi alberi piu che in altri si mescolano nell'insitar piu uarie sorti che in altri frutti, & quantunche sieno di diuerse sorti, tutti gli alberi, & piante di essi ricercano uno istesso loro. Alcuni di lor natura uengono a buon'hora come sono le cermennas, & altri son piu tardiui, & altri uengono al tempo del freddo, e sono anco altri che mai maturano perfettamente in essi il frutto. Et ancora che si faccino, & nascan bene nelle terre, & paesi caldi, & sono però assai migliori nelle temperate, & assai meglio ne i paesi freddi, & uentosi, oltre che quiui le pera si mantengono piu lungo tempo. Vero è che piantandosi in paesi freddi ricercano terreno grasso, & sustantioso, & se si piantano in paesi caldi, uogliono terra leggiera, & non fangosa, & se pur ui fosse del fango, meschiuisi buona terra, & produrran molte pera, & saporite, io non dico fango che sia cretoso come quello de i pentolai, perche in esso non fa ben pianta di niuna sorte che sia, ne meno nella fiacca terra, & desiccata in modo che non sia niente humido doue se pur ve ne mancano, vengono rognose le pera insipidi, & di poco ualore, & molte ne cadon dall'albero prima che arriuino a perfettione, massimamente se il terreno fosse alquanto salso, che le buone, & belle si uengono a fare in terreni grassi, & dolci come si è detto, & anco le pera che son dure, & cattiui, se stanno in terreni, traspiantandosi in grassi, & dolci uengono a farsi buono. Vero è che quando hanno la terra troppo grassa, & acquosa uengono a morbidirsi troppo gli alberi di essi, & producono poco frutto, & quel poco di cattiuo odore & insipidi. I tempi piu conuenienti a porre questi alberi sono la Primauera in paesi freddi, & doue si possano adacquare, che nelle parti calde, & secche è meglio nel principio di Nouembre, & ne i paesi temperati si posson piantar nell'vno & l'altro tempo. I modi di porgli son questi, l'una è di semenza che ha dentro il pero come dissi delle mella, & cosi piantando si tardano molto a crescere, & non producono tanto frutto ma dura lungo

tempo. Et uolendosi che questi cosi piantati portino frutto presto, dopo che sono gli alberi che sono nati alquanto grandicelli, insitiuisi le puche di essi l'vn nell'altro, cosi daran piu presto il frutto, & saran migliore, che altrimenti non lo porteran molto buono, & in questo modo si puo hauer presto il frutto di buone pere, & se pur non si uolessero insitare lauorisi bene la terra al piede di essi, & dopo che sono grandicelli traspiantisi. Si uoglion porre uenti piedi almeno l'uno lontano dal l'altro acciò che ciascuno albero pigli ben capo, & radichi bene. Vi è vn'altro modo di porgli che è di rampolli, & germogli che fanno gli alberi a torno a tronchi al piede de gli alberi, & tanto sono migliori quanto son piu lunge nati da gli alberi, o pigliar peruentani de i piccioli, & insitargli in essi, & dopo che gli insiti hauranno ben pigliato, traspiantargli, o pur traspiantargli prima che sieno insitati, & dopo che han preso insitargli di buone puche, & perciò è bene di traspiantargli nel fine di Ottobre, perche essendo nel tempo della primauera ben radici, si possono insitare. L'altro modo del piantare, e di ramo, si come dissi nelle regole generali del piantare, uero è che di ramo rade uolte piglia, eccetto se non si irriga tanto d'atqua che uenga ad hauere humor bastante, & non eccessiuo. Et il ramo che si pianterà ha da hauere alquanto di capo di sotto acciò che si fermi, & si possi bene, come ho detto altre uolte. Si insitan ben di mensa meglio che in altro modo, & sia la puca nuoua del l'oriente, di molti rametti, forcate, in quel modo che io dissi che doueua essere ael capitolo de gli insiti, & sia in ramo nuouo, & sia il modo del lo insitar secoado il modo del fiorire, & portar frutto di esso, che essendo uno piu per tempo in dar frutto che vn'altro o piu tardiuo cosi deue l'insitar farsi piu a buon'hora o piu tardi. Di mensa si insitino al tempo che le puche cominciano a piegar gli occhi, o di Febraio o di Marzo, & ancora che si possa insitar quando stanno in fiore o nel principio dell'Inuerno, assai meglio, & piu sicuro è nel tempo della Primauera. Si insitano ben di semenza, & di scudetto nel mese di Maggio, & di Giugno, l'insito di coronetta non piglia bene in questo albero ben che essi di coronetta pigliano in altri. Si insitan ben in amandole di scudetto, & in pomi si insitano anco molto bene, ma fan meglio tali insiti di mela in pera cosi gli alberi come i frutti, o in pomi cotogni ma producon poco frutto ancora che quel poco sia molto buono, & in essi poco crescono. In castagni, frascini, & altri alberi, & parimente in salci come ho detto nelle generalità, & in essi non hauran seme. parimente io dissi nel modo dell'insitar delle uiti, & alberi che si possono insitar odori, e sapori acciò quel frutto pigliasse di quelli odori, e sapori. Et è uero, che in niun albero ne frutto è che

è che pigli l'odore, & sapore cosi bene come nelle pera, & cermennas, & di qua nascono le pere che san di muschio o di sapor di cannella o rose o di qualunche altro odore. Hor leggasi quel che io dissi che si douesse far per insitaruegli. Et anco l'insitargli nelle mela cotogni fa pigliargli gentilissimo odore, & quelle che son in luogo asciutto son assai piu odorise re che quelle che si usano di irrigare. Si insitan ben di semenza come dissi nel capitolo de gli insiti. Sono alberi che uogliono esser ben lauorati e ben scauati a piedi e tutto l'Inuerno stare cosi scauati, e se prima che co mincino a fiorire si scaueran molto bene, e si inacqueranno quando poi fio riscono quasi non gli caderà fiore alcuno, massimamente se con l'acqua si mischiasse qualche poco di uino, & anco se per tutto l'Inuerno sarà tenuto in essa fossa cosi scauatagli al piede uenacci di buona uua, & che quiui se è possibile si uengono a immarcire. Et se son piantate in terreni humi di che si posson bene irrigare ricercano qualche poco di stabbio ben pu trefatto. ma essendo in terreno assai secco, & che non si adacqui è me glio cenere che letame. Se non producesse frutto, o poco scauinsi ben fino sotto le radici nel piu basso del tronco o nelle piu grosse radici facciasi un grosso buco, & mettauisi in esso una zeppa o di toa o di querci, & copresi ben di terra, & disopra gittisi, e sparga della ce nere, & questo si faccia prima che arriuino i gran freddi dell'inuerno, & questo medesimo gioua assai se la pianta del pero fosse marcita. Se le pere fossero troppo dure, scauisi molto sotto l'albero & lieuesegli da tutte le parte tutte le pietre o piccioli sassi che ui fossero, & gitti uisi terreno criuellato, & si inacqui molto bene, che sarà cagione di far migliorar molto i frutti. Ha da esser la pianta del pero di un solo pie de ne piu alto ha da esser il tronco (acciò sia ben proportionato) di una statura di huomo, & han da esser cimati, & fatti di forma rotonda, & sempre si tengano nel nuouo, & fruttificheran piu e meglio, che questi alberi, per la maggior parte, non son forti, & massimamente i grandi di corpo, & facendosegli questo che io dico giouerà a fargli pro durre piu frutto. Quando caricaran molto di frutti interserischansi i frutti migliori con quei che son piu cattiui, sono alberi che han medio crità nel uiuere, che non son di cosi lunga uita come l'oliue ne di si bre ue come i pomi. Sogliono hauer nell'albero uermi, & formiche, i quali periscono, ne nasceran piu, quando doue sieno si gitti spesso del fiele del toro, & anco nelle radici, oltre gli altri rimedij detti tante uolte di sopra per ammazzargli. Et similmente hauendo altre infer mità pongasi a mente i rimedij detti nelle regole generali nel capitolo delle infermità de gli alberi. La ruca gli fa gran danno, & è molto neces

necessario nel tempo dell'Inuerno torgli uia certe frondi che gli rimangono secche appese, perche in esse si genereranno queste ruche, & cominciando poi a riscaldarsi l'aere si auuiuiscono come i uermi della seta, & uengono a mangiare tutte le cime tenere de gli alberi, & il medesimo fanno nelli pomi cotogni, & prume. Si raccolgon le pera in diuersi tempi secondo che la sorte di esse è solita di maturare, o tardo o per tempo, ma si suole spesso, & facilmente spezzare i rami di esse piante che son molto fragili, & quando son piu uecchi piu si spezzano, però nel coglier de i frutti si deue hauer grande auuertenza. Alcune si cogliono persettamente mature, altre non maturan se non colte, & poste fra la paglia. Quelle che son dure & aspere si deon mangiare cotte, o in zuccaro o in mele che son cordiali, o uero anco sotto la brasa che altrimenti son difficile a digerirsi. Si possono conseruar nel medesimo modo che io dissi de i pomi, & delle melacotogne. Delle pere son migliori le odorifere. I peruentani secchi giouan molto contra il flusso, & anco cotti in uino massimamente rosso e in acqua pioueggiana, & posteui per empiastro, & beuuto il uino che gioua al medesimo male. Non è frutto che sia cosi graue come il pero, & quando son migliori piu pesano, & nel medesimo modo uengono a pesar nello stomaco, & perciò è ben di mangiargli dopo pasto che aiutano per questa ragione a diggerir doue mangiandosi inanzi uengono a far contrario effetto. Coloro che usano di mangiarne molte incorrono nelle passion delle colice che gli son molto contrarie. Se si mangiano per sorte a diggiuno, beuano chi le mangiano subito dopo una sorsata di buon uino. Han gran uirtù cosi le pera come le sue foglie, & rami contra i ueleni de i fonghi che gli lo lieua cocendosi con essi. Se con le pera si beue acqua, fan gran male che secondo che riferisce Bartolomeo d'Inghilterra nel suo libro de proprietatibus rerum, le pera senza il uino son uelenose o beuerui in cambio aloxa con cannella. Quelle che non son ben mature peste, & messe sopra delle piaghe le purgano, & risanano, & anco restringono il sangue che esce dal naso, & dalle ferite. Si fan delle pere gentilissime conserue, & è piu delicata che quelle delle melacotogne, & arrostite sotto la cenere calda son molto buone con un poco di cannella, & di zuccaro, & per cosi mangiar le han da esser di quelle che son di lor natura duraci, & toste. I peruentani piu che niun'altra cosa cotti in acqua pioueggiana, & posti sopra la bocca dello stomaco empediscano il uomito, & posti sotto dell'ombelico restringono il flusso del uentre. Le cenere del legno delle pera, e maggiormente quella de i peruentani è buona beuuta per coloro che si

affogano per hauer mangiati songhi o altre sorte di boleti uelenosi. Del legno di questi alberi si fanno belle tauole, si fa anco uino delle pere macinandosi bene ma è buouo solamente nel tempo dell'Inuerno o poco piu oltre, che poi uenendo il caldo diuenta aceto. Si fa aceto pigliando peruentani o pera per maturare di certe che son aspere ammontonādosi per quattro o cinque dì, & dopo mettendosi in una tina, e sopra gittarui, o acqua pioueggiana o di fonte, & coprire il uaso cosi lasciandosi per trenta dì, & tanta acqua se gli gitti quāto a poco a poco si uerra cauando di aceto secondo che dice Palladio.

De' Pini & sue qualità. Cap. 39.

Cref.lib.5. Cat.pin.li. 7.cap.4. Teof. li.2. dell' hist. lib. 3. de causis. Var.lib. 2. cap. 28. Col.lib. 3. cap. 22. Auer.li.17 cap. 1. 22. de proprie tat rerum. Plin li.16. cap. 19. & cap. 41. lib. 16. ca. 10.& 12. Auic.li. ii. cap. 343. Hort.sani. cap pinus. Pal.Nouē. ca.7. & 15.

I Pini sono alberi saluatici che per la maggior parte, nascono, & si alleuano senza affanno ne diligenza delle geuti, han le foglie a guisa di capegli lunghi, & sottili, & sempre uerdi, Son di due maniere, vna che è sterile, che ancora che portino pigne dentro non son pignuoli e l'altre che producа il frutto. Sopportano qualunche sorte di aere, ma nel molto caldo non nascono, & nel molto freddo diuengono ben grandi. Ne i terreni grassi, & ontuosi non uengono cosi belli come ne i leggieri, & arenosi, & anco ne i terreni quasi sterili, & che non son buoni per altri alberi son buoni per questi. Vicino al mare se e terreno arenoso si fanno eccellenti pigneti, & se pur si han da piantare in terra grassa sia almeno agile, & non fangosa. Ricercano piu tosto luoghi alti, & aerosi, che bassi, & occupati, & sopportano luoghi humidi, e secchi. Gli sterili che non portano amādole dentro le pigne dicono che nascono seminandosi le pigne quando son quasi mature. prima che aprano gli altri si pongono de pignoni che nascono, ne posson nascere in altro modo ne di ramo ne di piantone, poi che barbati non gittano dalle radici, & nelle terre che son calde, & secche si pongono di Ottobre e del mese di Nouembre, e ne i terreni freddi e humidi si pongono di Febraio e di Marzo. Il modo del porgli è che in quel luogo che si ha da seminare si ari molto ben la terra, & si faccia l'aratura ben sotto come se si hauesse da seminar frumento, & seminiusi il pignuolo come si semina propriamente il grano, et torninsi poi a coprire in modo che resti sotto coperti quanto vn palmo, ma i pignuoli che si seminano han da esser ben stagionati e cauati dalla pigna senza fuoco. Dice Auer. che inanzi che si seminino questi pignuoli si debban metter per cinque dì in orina di vno fanciullo a molle, o tre dì in acqua, & nasceranno piu presto, e dice similmente, che se quando si pongono in una picciola fossa se gitta all'intorno qualche grano di orzo, che si faran piu alti in un anno

anno che in tre senza. Quei che nasceranno troppo spessi, lieuinsi in modo che nel leuarsi non faccia danno a gli altri, che se quãdo son piccioli ni se gli taglia un ramicello della cima, o se gli fa pregiudicio nelle radici in cõto alcuno si seccano, e se si spezzano non tornano piu a germogliare di sotto, & anco son cosi delicati, che non si lascian traspiantare, ma quei che traspiantandosi pigliano miglioran molto, & quei che si uorran prouare a trasporgli facciasi in questo modo. Facciasi vna fossa larga, & ben pro fonda quanto sia tre o quattro palmi sotto, & empiasi di buona terra al quanto alletamata con stabio ben marcio, & quiui piantinsi i pignuoli, e dopo che sien nati lieuinsi uia quei che non par che riescano sofficienti, e resti il migliore, e de li a un'anno o dui facciasi una buona fosa, & quiui si metta il uaso, & spezzisi, & lieuesegli la coccia, & sia la fosa ben pro fonda, acciochegitti le radici ben sotto, & adacquinsi qualche uolta fin che uengan grandicelli, & accioche ben crescano sempre mondinsegli i ra mi bassi per quella parte che è gia uecchia di piu d'vno anno, e taglinsi ui cino al tronco, & guardinsi bene, perche quando son piccioli ne gli suella bestiame alcuno ne si freghi in esso. Di altro lauoro non han necessi tà. Vero è ben che quei sono in luoghi che si lauorano caricano piu di frutti, & maggiori, & piu saporiti, & piu quei che nascono in campagna che quei che son posti spessi ne i pignali. Non si posono insitare in modo alcuno, eccetto se non fosse del pasato. Han ben certe infermi tà che sotto la scorza soglion nascer certi uermicelli, che se si usano a le uarsegli la scorza non gli uerranno, & uiuerà piu tempo, & crescerà piu de gli altri. Vn'altra infermità hanno ancora che si tornano induriti, e su bito periscono, e maggiormente quando ritornan induriti le radici di es se, & perciò è espediente di tagliargli uicino alle radici alquanto, per do ue habbia a mandar fuori la gomma o resina. Vero è bene che quei che producono frutto gittan poca resina, sempre hanno pigne, alcune che nascono, altre maggiori, altre perfettamente mature. Tutti dico no che i pini son molto buoni per tutte le piante, che sono o sotto o uicini a essi, ma Plinio sente il contrario, che dice che l'ombra di essi le danneg gia molto, & lor fa male anco le goccie dell'acqua che di esse uengono a ca dergli sopra, per l'herba per le pecore sappiamo bene il certo che son buo ni, percioche sotto de l'ombra di essi pini si fa l'herba molto sottile, & sa porita, le pecore che ui dimoran sotto, & che là pascolano producono la lana piu sottile, & piu fina. Il legno del pino tagliato in buona stagione è di grandissimo durare essendo in luogo asciutto, & se uerde si mette in edificij sotto acqua dura infiniti anni. Dice Palladio che quando si ha da tagliar il pino debba esser tagliato un poco piu di fino alla metà, & si

lasci stare cosi per alcuni giorni, perche gitti fuori acqua, ilche è bene in qualunche sorte di legname che si ha da tagliare, & accio che il legno sia tagliato in buona stagione si ha da tagliare nello sminuir della Luna, & de dì. & che nel tagliargli se si mettono sotto terra, o si cuopran con arena sotto acqua o nella riuiera del mare che gli bagnino l'onde, & che in qualũche di questi modi stieno vn'anno intiero, durerà assai piu tempo in qualunche essercitio senza guastarsi ben che io non uorrei che si bagnasse mai il legno che uolesse usar per casa mia. Son di piu fortezza quei legni del pino che sono esposti al Mezzodì, che quei che son nati uerso il Settentrione, & il legno de gli alberi uecchi non si torce tanto, come quei che son nati di germogli, & giouani, ancora che sia piu sottile. Il legno del pino genera molti cimici, ilche non farà se fia bagnato bene in morca d'olio di quello che n'esce innãzi che le oliue sienmacinate ouero anco in olio, oltre questo rimedio farà che non si tarmeranno, & sarà di piu bel colore. Le pigne si han da cogliere quando son bene stagionate, & lasciarle cosi qual che dì, acciochе si asciughino, che con vn poco di fuoco si uengono ad aprire, & alhora si lieuino dal fuoco, & si cauino i pignuoli, & meglio di cauargli senza fuoco dalle sue coccie, che piu si conseruano. Si conseruano senza guardarsi nelle sue coccie o gusci, posti in vn uaso nuouo fra arena ò terra bene asciutta. I pignuoli quanto son piu freschi son migliori, & diuengono molto bianchi, & dolci, & teneri, ancora che sien uecchi, et guasti, & ingialliti se si tengono duo giorni a molle in acqua, et se si mutano molte uolte, & in questo modo tolgon molto la sete, & dan buona sustãza, & nudrimento al corpo. Inanzi mangiare danno apetito, & dopo fa riposar il cibo nello stomaco, & dan gran forza et acresce il seme della generatione, & genera sangue, schiara la uoce, et gioua molto alla tosse antica. Gioua molte all'arena de i rognoni, & della uesica, & alle piaghe restringono le camere, & il sangue delle donne, ingrassan molto, & fatto con esso empiastro, & posto con assentio sopra lo stomaco lo confortano, & mãgiati purgano il pulmone. Son buoni per coloro che hanno l'infermità etica, quelle che riceuon gli huomini secchi, & nettano le mẽbra interiore, & spirituale, aiutã molto a disoppilare il fegato, ma se son uecchi, et gialli in uece di giouare nuocono, & dã sete, & nõ son cosi sani come i freschi o refrescati, & le picciole tele de i pignuoli son dannosi. Ristringon similmente molto le pigne uerdi, & le foglie, & anco le scorze cocendosi in alqua, & pigliandosi quel uapore per le parti di sotto. Facendosi poluere delle foglie, & poste sopra le piaghe le salda, cocendosi le radici del pino in acqua, et facendosi con essa gargarismi fa cõsumar molto la flemma ragunata nella gola. Molte altre proprietà ha il pino molto buone, che per non

non esser lungo le taccio. nettar i denti con stecchi di pino è buona cosa che non scarnano anzi che le ristringono alquanto.

De i sorbi & sue proprietà. Cap. 40.

I Sorbi si fanno miglior in luoghi freddi, & humidi che in caldi, percio che se ne i caldi non hanno humore diuengono sterili. Vogliono piu presto luoghi alti, che ualli, & perciò son buone per essi certe coste doue è humore, almeno uogliono star uicino a monti. Vogliono terreni grassi, si piantano o di piantone, o di ramo ne i tempi & modi che ho già detto. Ne i luoghi caldi di Ottobre, & di Nouembre, & ne i freddi di Gennaio, & Febraio. De i suoi frutti quando son ben maturi seminandosi, & ponendosi ne nascono buoni alberi, & nelle terre calde da porre di Ottobre o Nouembre, quando son ben maturi, & nelle fredde di Gennaio, & Febraio, & anco di Marzo, & anco se il terreno, & paese non è, humido si puo seminare per l'Inuerno, & pongasi nelle sue are, come si è detto de gli altri frutti che si seminano, coprendosi quanto è lunga una mano, & bene inacquandosi, si han da traspiantar nel principio dell'inuerno. uogliono fosse ben cupe, & larghe, perche esse piante allargano, & pigliano gran campo con le sue radici nella superficie della terra, però bisogna che habbia gran campo di quà, & di là, l'uno perche habbian corpo, l'altro perche l'vno non impedisca, e tolga l'aere all'altro, che di esso riceuã grande utile. Vogliono esser ben cauati & nettati, & in tempo secco si han da inacquare. E ben uero che con il molto lauorar di queste piante, le sorbi diuengono piu dolci, & piu saporite, & tenere, ma non cosi odorifere. Ha da esser di un piede si come ho detto delle piante delle pera. Si insitano in se istessi in melacotogne, in spine, in pomi, & il migliore insitare è nel mese di Marzo, & di Aprile, & di coronetta, o di scudetto, & di Marzo di mensa. Infermano qualche uolta per hauer certi uermi gialli, & pelosi, e dicono Palladio, & Crescentio, che questi uermi fan gran danno a gli alberi, & però si debbon cauar potendosi in ogni modo dall'albero, & i uermi cosi cauati si debbono abbrusciar sotto all'albero, perche quello odore farà fuggir gli altri, pur che non si uenga a far danno col fuoco all'albero, & ben sarà anco per ammazzargli usar la diligenza, che si è insegnata di usare nel medicar da questi animali, gli altri alberi, & se paresse che il produrgli nascesse da eccessiuo humor della pianta, facciasi vn buco nel tronco uicino alla radice, accioche per esso uenga ad asciugarsi, & purgarsi quello humore alquanto. Sono in questi alberi maschi, e femine, i maschi son senza frutto, e le femine son fruttifere. Et se le femine

Pal. germ. cap. 15. Feb. ca. 25. Mar. c. 10. Otto. c. 12. Col. lib. 3. cap. 25. Teof. li. 4. del'hist li. 4. de causis Plat. lib. 2. Pli. lib. 16. c. 19. li. 17. cap. 10. 23. 25. 27. Dios. li. 1.

non produceßero frutto fendaſi per mezzo la radice, & mettauiſi una buona ſporta di cenere,& terra diſopra. I ſorbi ſon di due ſorti o alquanto lunghe come uoua, & queſte ſon alquanto acetoſe, o rotonde lequali ſon piu dolci,& piu odoriſere. Queſto frutto matura meglio, & piu preſto colto,che nell'albero. Il conſeruar di eßa è di due maniere,che alcuni le lieuano con i ſuoi rami dall'albero,& coſi le appicano,ma di queſto l'albero uiene a riceuer gran danno. Si ha da cogliere quando cominciano a maturare,& metterle in certe pegnate empiciate di dentro,& di ſuori,& coprirle con geſſo,& con pece,biſogna che ſian ben ſerrate le giõture acciò in eſſe non poſſa entrar humore,e ſi han da ſotterrar queſti uaſi con la bocca di ſotto in luogo aſciutto o doue dia Sole,ne piu ſotto terra ſe non quanto reſtin ben coperte, & ſe gli ha da peſtare, & calcare la terra a torno un poco. Queſto ſia in molti uaſi, & ben ſeparati l'un dal l'altro che quando ſi hauran da cauare l'uno non habbia da toccare l'altro,ne ſi maneggi,perche ſi guaſtano quelle che reſtano. Altri le conſeruano in ſapa non molto cotto,& ui mettono di mazzi di finocchi,o ſimil coſe di ſopra,acciò che i ſorbi non notino ma perche habbian da ſtar ben ſotto la ſapa,& come ſi è detto, biſogna che ſia ben ſerrata la bocca acciò nõ ui entri aere. Si conſeruan piu tempo ſe quando cominciano a maturare ſi tagli in due o tre parti,& ſi mettono a far paſſe al Sole, & ſi conſeruano in qualche uaſo, & quando poi ſi uorrà mangiar gittiſi nell acqua alquanto,& hauran boniſſimo ſapore. Se ſon cotte le ſorbe in acqua,& con quella acqua ſi miſchia il uino che non ſia dolce, & lo beuono coloro che han fluſſo,riſtringe molto,perche i ſorbi ancora che ſieno molto mature riſtringono il uentre,ſan male allo ſtomaco ancora che dien appetito, & mollificano,& ſanano le piaghe che foſſero ne gli inteſtini. Del legno de i ſorbali,per eßer molto maſſiccio,liſcio,& di bello colore ſi ſan gentiliſſime opere,& forte,& le baleſtre che ſi fan di eßo albero ſon molto eſtimate. il proprio nome di queſto frutto è ſorbo perche quando ſi mangiano quaſi ſi ſorbono,e molti li chiamano ſerue,e coſi ſon chiamate in lingua ſpagnola,perche ſi conſeruano che inſeruare in quello idioma vuol dir cõſeruare,ma non reſtano,perche ſi corompono è guaſtano piu preſto che niuno altro frutto.

De i Salci,& vimini. Cap. 40.

SOno i ſalci di molte ſorte che alcuni ſon uimini altri ſon ſalci,de i ſalci alcuni ſon bianchi,alcuni neri, altri alti,altri baſſi,ma ancora che nel eſ

nel esser di questo albero sieno molto differentie ricercano nondimeno vn medesimo lauoro e un medesimo terreno, uero e che hã diuerse proprietà, che alcuni son buoni per una cosa e altri per un'altra. Ricercano lochi humidi uicino a laghi, o fiumi, e se non son posti in lochi acquosi nõ crescono ne uagliono nulla. Voglion similmẽte lochi ombrosi perche quiui fan meglio che in altri lochi. In ogni terreno son buoni pur che nõ sia creta e terra rossaccia, ma meglio riescono ĩ terreni grassi. s'e in paese caldo si posson porre di Ottobre o di Nouembre, ma e assai meglio di Febraio, e Marzo, che e il miglior tempo di piantare essi, e quando cominciano a dar fuori, che in quel tempo son pieni di uirtù e di sustantia, ma bisogna in ogni modo che sia auanti che comincia a dar fuori, perche son migliori, e sia nel crescere della Luna, e perche siẽ tagliati nel disminuir del giorno. i modi da piãtar questi alberi sõ molti, si põgon di rami, o di piãtoni, perche nõ han semenza niuna da seminarli, eccetto una poca che gli cade ne resta, bẽ che nõ gli bisogni perche sõ tanto inimici di lor natura in pigliare che ancora che fosser messi al cõtrario pigliano, si possono piãtare di piantone grosso e picciolo nel modo che io dissi dell'oliue ma meglior sono piantoni longhi ordinari, i quali hã da esser i piu grossi che siẽ possibile e molto uerdi, e sia tãto alto che nõ sia minore di quãto ha da esser l'altezza del trõco dell'albero. perche quello che se pianta uene a restar per ceppo, o tronco, ne piu cresce di quel che si pianta eccetto ne i rami. Si piãtano facendosi vn fosso ò buco con una stanga e quiui si metta il piãtone del salce bene aguzzato, e zappato con un mazzo, e se uenisse a esser il buco piu largo che la grossezza del piantone riempisi a torno a torno con terra. Non accade di uoler piãtargli di barbati perche sarebbe piu spesa, e maggior fastidi massimamente che pigliano bene i piãtoni se ogni uolta che si pongono se gli taglino quei germogli che gitteranno da basso, perche gli rinascano all'intorno del taglio, & quiui faccia il ceppo, e sempre al piantone gli tagli la punta che altrimenti non uerrebbon bene, & se sono basse hauran questo uantaggio da gli altri che senza scala si potran potare, però doue è sicurtà che non sian rosi questi piantoni de gli alberi, se fia alquãto il trõco basso non sarà se non bene. Quei salici che si adoprano per uimene, taglinsi per piãtarli prima che dian fuori, et in dì sereno, et asciutto che se per sorte uẽgõ bagnati si guastano, e quelle che saran piantate di megrore taglinsi con la madre quando habbino un'anno, e l'anno seguente poi si traspiantino. I salci, et uimene crescono piu presto ma uiuono molti anni. I luoghi e frondi doue si piantano i salcetti se hauranno il Sole che gli conuengono essendo in paesi doue sia poca legna, sono di grande utile, e di buona entrata, & Catone la mette per principale nella utilità alli olieuti percherendono

Bartol. Angli. lib. 17. cap. 23. de propr. rer.
Cat. cap. 1.
Var. lib. 1. cap. 23.
Col. lib. 3. cap. 29. lib. 5. c. 30. iib. 6. ca. 5. lib. 12. c. 2. 7. 22.
li. 5. c. salix. lib. 5. ca. 2.
Pal. Feb. c. 23. Nouemb. cap. 17.
Pli. lib. 16. cap. 19. 27. & 38. li. 17. cap. 10. 13. 18. 20. 23. li. 14. c. 9.
Teof. lib. 5. hist.
Dios. li. 17.
Ortus san. cap. 405.

dono senza fatica, & spesa, & senza pericolo di guastarsi, la principal fatica è di saper ben piantargli di buona forma, & statura, & con auuertenza, che uno non tocchi l'altro, & che sia il piantone piantato ben dritto. E chi ne uuol hauer legne gli ha da potare, & tagliar di poco innanzi che uoglian gittar a terra le foglie, acciò che la fronde non gli cada, & poner quelle fascine o pali a seccare che questa è una molto gentil sorte di legna per brusciare che è leggiera, e sana, ma se si vuol l'huō preualere di quei pali o per uigne o per altro han da esser potati nello scemar della Luna di Gennaio o Febraio prima che cominci a buttar fuori, & la medesima regola si ha da osseruare ne i salci che son bassi che si adoprano per uimine uero è che in questi uimini se si uolessero tagliare le uerghe per farne opera bianca si han da tagliare dopo che hauran gittato la Primauera, e nel scemar della Luna, perche in quel tempo tagliate uiene a lieuarsegli meglio la scorza, & si han da tagliare in dì asciutto, perche se pioggia le toccasse guastano le uimine tagliate, & anco l'albero riceue danno. Se si potano questi alberi ogni anno gitteran rami grossi lunghi, & buoni, & se si interlasciano a esser potati, saranno i rami minuti, & corti. Si han da potare i rami piccioli, & sottili se gli ha da torre uicino fin donde nascono alla radice, & i rami grossi lasciglisi quanto una mano di tronco, & sia taglio rotondo. Se nel tronco si uede qualche parte di secco, & di fragido, & mangiato, lieuesegli tutto tagliandose fin che arriui al uerde, che si sanerà tornando a rigittar quiui nuouo legno, & buono. Riceuono questi alberi in loro alcune sorti di insiti, come dissi nel capitolo generale, del modo dell'insitare, & anco il frutto che haurà osso dentro o uero seme se sia insitati in salci, l'albero che ne uerrà non produrrà quel frutto con detto osso, o con semenza, secondo che dice Palladio in conformità di altri scrittori. Il modo di insitar in essi alberi oltre l'insitar di passato è di coronetta. Pigliano in essi ben insiti di pomi, & cerase. Il legno del salice è molto dolce, & piaceuole da tagliare, & è buono per farne scudi, perche se questo legno è tagliato subito si riserra il taglio, & restringe. De i salci che son sani, & che son alti si fanno buone uigne per legni di case, & se ne fanno buone botte per uino. L'opre che si fanno delle uimini nō fa mestiero di dirle, perche è noto ciascuno. Et dice Palladio che se di salci si fa l'olio in luogo di capachos riesce buono, si fan di uimini fortissimi ligami. Et il salce riuolge la foglia come l'alamo bianco, & in quei medesimi tēpi quel fiore che gitta prima uola uia suanito, e se si raccoglie, e dà a beuere a quei che sputan sangue gli è molto buona ma fa perder la uirtù dell'ingenerare, così a gli huomini come alle donne, et anco fatto sugo delle foglie di esso, & beuuto tempera la lussuria, anzi se si usa molto si lieua to

ua totalmente, cocendosi queste foglie in uino, & similmente la scorza di questo alboro è buono da bagnarsi i nerui ritirati. Il sugo di esse frõdi beuuto è buono contra le camere, & anco fa il medesimo effetto la poluere della sua scorza beuuta in uino rosso, et parimente questa poluere sana le piaghe immarcite, perche ha uirtu di saldare, & anco per le piaghe che si fanno nelle intestine. Sono i rami de i salci freddi, & per questo si usano di tener nelle camere di coloro che han febri massimamente terzane, & bagnarle con un poco di acqua che fa rifrescar l'aere, & rifresca, & conforta l'infermo, nel legno del salcie arrotandosi i coltelli pigliano buoni fili, & con essi tagliano gentilmente. Si fan parimente del legno del salce haste di lancie belle, leggiere, & molto durabili.

IL FINE DEL TERZO LIBRO.

DELLA

AGRICOLTVRA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI

DAL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA

Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in volgare.

LIBRO QVARTO.

Orti, et loro siti. Cap. I.

Cref.lib.3. C.Area. lib.6.ca.2. li.11.c.19. 30.31.32. 33.34.35. Cat.cap.6. Col.li.11. in carm. lib.12.c.3. Pal.lib.1. c.15.& 19.

ONO per l'vno de i duo fini cosi gli orti come le ortaglie o frutti, o solamente per piacere, & per prouisione di casa, o per farne mercantia, & guadagno. Se si han da fare per piacere, & per casa sia nel miglior luogo che si potrà truare che per questo effetto non accade di prender di un gran sito, ma se si fa per hauer a uender l'ortaglie, & farcene mercantia, & guadagno, si ha da procurare di farlo uicino a qualche buona città popolata, accioche l'ortaglie si posino ben dispensare, che se si truoua a smaltire è un buon guadagno, se non e traffico dannoso. Sopra tutto sia lontano da luoghi doue sieno arre da battere, & uentilar grani, percioche la paglia minuta che uola si posa

sopra le ortaglie, & alberi, & gli fa molto danno, & per questo si deue auuertire per ogni modo che uicino a giardini, er orti simili non si habbino da far arre. Vogliono terreni grassi, perche sieno leggieri, che se son troppo, grassi, stretti, & serrati, & molto grassi nel tẽpo della Primauera creara buone ortaglie, et nella State se non haurà acqua sofficiente, et abbondante si seccheranno, & per questo per gli orti nõ son buoni cretosi, ne gessosi, che si uẽgono a seccar molto nel tempo della State, però la terra deue esser in tal maniera grossa, che quãdo si ara nõ uenga a far pezzoni di terra, ma si spezzi, e triti bene come se fosse arena, è segno di questa terra che io dico il ueder che produca molta herba, & molto fresca, et finalmẽte ogni terra buona per grano e buona per ortaglie, purche sia terra trita. Bisegna che il terreno che io dico per questi orti sia molle, perche se fosse dura la maggior parte delle semenze si perderebbe prima che nascesse, et quella nõ uerrà cosi bene, massimamente quelle che di lor natura son tardiue a nascere, & che son molto delicate. Vero e che il letame acconcia molto il terreno, & lo mollifica, & e cosa prouata e chiara, che per tutte le piante de i giardini, et per l'herbe e necessario che la terra sia cosi mollificata, & grassa, et sostantiosa, perche la pianta che si pone in simili terreni caua dalla terra piu uirtù, & cosi si uiene a far piu saporita, maggior, et piu tenera, & sustantiosa, & questo e generale in tutte saluo in alcune che son poche, la cui natura e di alleuarsi in cattiuo terreno, et tutti gli horti uogliono terra dolce di sapore, & lauoro. E buona la terra nera, ma bisogna che sia insieme con questo asciutta. Si han da fuggire quei terreni che di lor natura producono erbe, & alberi uelenosi, perche alle hortaglie si attacca molto di quel ueleno. Hor fatta elettione di questo terreno e necessario di circondarlo, & fargli siepe, accioche ne bestia ne picciolo ne grande non ui entrino a rodere ne pascer le hortaglie, & anco acciò niuna persona possa entrar a rubbarle, & diremo della sorte di questa siepe.

Del modo del serrare, & far fratte a gli horti. Cap. 2.

Cres. li. 1. cap. 5. lib. 2. c. 17. li. 11. c. 19. c. 15. et 24. Col. li. 12. cap. 3. Pal. Feb. c. 14. Plin. li. 17. cap. 10.

LE serrature per horti uigne o altre possessioni, sono di diuerse maniere, secondo che lo ricerca, & dimanda la qualita del luogo o la necessità del sito, o anco la uolontà del padrone della possessione, ouero la sua possibilita. Le migliori che sieno son quelle di muro, & se questa non puo farsi, facciasi una serratura di quelle che si chiaman uiue, come io dirò qui sotto. Dissi esser migliore la serratura di muro, perche oltre l'esser piu stabile, & durabile occupa men luogo, & non fa tanto danno a gli alberi

beri che gli stanno uicini, come fan le spine se non sono assai piu alte, stan quasi occupati. oltre di ciò nel muro non si creano, ne puo nascondersi co nilli, serpi, & simili animali, che nuocono o son uelenosi, ma non si poten do far tutto il muro di calce, al fine è meglio farle di fratte, che lasciarla aperta. queste serrature naturali, o uiue son piu sicure di meno spesa, & piu durabili, che niuna altra, & se per caso si abbrusciano tornano a na scere da se istesse. Hor per far queste fratte piglinsi le uache de le spine quando son ben mature, & perche di sole spine nõ son buone per hauer le bacchette, & uerghe deboli, & sottili, & perciò non si inalzano, ma si stẽ don per terra. sien le uache di spine grosse che han grosse spine, & son mol to torte. è uero che le spine in compagnia di queste non si stendon molto, & se se gli mischia semenza di rose bianche saluatiche si aiutano a farla molto forte. Hora hauute tutte queste semenze ben mature tutte insieme piglinsi farina di ueccia, & con vn poco d'acqua impastale ben queste se menze con la farina, dopo l'esser tutto ben mischiato insieme in modo che niuna di queste semenze separatamente restino intiere, & con esso empia strinsi ben corde in modo che restino ben piene di quelle granelle, & pon gansi a sciugar in vna camera alta doue niuno l'habbia a toccare, & fra queste semenze non si metta semenza alcuna di alcuno albero fruttifero, imperoche per coglier poi il frutto la gente uiene a guastar la siepe, anzi che non pur appresso di essa siepe si ha da piantar giamai frutto che uẽga a incitare niun passaggiero ad entrare a farui dãno, hor quiui si ha da sca uare, e arar molto ben la terra doue si ha da seminare questa mescolanza di piante da far fratta, & sia nel fin di Settembre, et sia scauata ben sotto con dui o tre solchi quanto mezzo piede sotto, & dall'vno all'altro sia vn piede o dui, & se la terra, & sito è secco doue si ha da seminarle, sia nel principio dell'Inuerno, dico di Ottobre, & alquanto del mese di Nouem bre, & se è terreno, & paese freddo, & humido, sia nel tempo quando le rondini cominciano a uenire, et se per auentura si trouasse in questi solchi acqua alcuna, cauisi, & facciasi in modo che la terra sia stata cauata tut to l'Inuerno, & le soghe nõ stieno coperte piu di quãto è lunga una mano, ne uada calcata la terra, accioche possan piu comodamente nascere. Na sceranno in trenta giorni, & percioche l'herba nella State gli fa gran dan no, che gli secca molto, lieuisegli al meglio che si puo senza far danno a quelle picciole piante, che anco son tenerine, & adacquinsi spesso quando son picciole maßimamẽte se non pioue, & indi a duo anni che son nate ta glinsi uicino alla terra, che germoglieranno piu figliuoli, oltre che cresca ranno piu. Et se di sole zarze si uiene a far questa siepe, intramettansi in ogni modo qualche ramo di qualche altra cosa fra di essi, acciochè appog gian

giandosi in essi, sallisscano in alto. Se questa siepe o serratura si ha da fare per qualche giardino di diletto, doue nõ sia sospetto che ui possano entrar bestie ne di chi ui faccia dãno, si puo la detta serratura di mirto posto cosi in corde la sua semenza, che uenera a fare gentile fratta. Questo si puo fare in vna parte del giardino, & se ui è muro porui uicino gelsimini, o hedera che lo copra tutto, & starà sempre uerde, & anco per i giardini stando uicino a casa, suon buone serrature quelle che si fa di rose bianche, che son gentili molto nel suo fiore, & vtile, & hanno assai spine. Se questo giardino fosse uicino a qualche fiume, & si puo tenere che l'acqua sia per rompere, & che habbia a tor della terra, & l'habbia a danneggiare si puo uicino all'acqua per fratta, e muro piantar salci, & alami bianchi che habbin da ritener la forza dell'acqua, che non rompa la terra, ne faccia danno, & sieno posti spessi in dui o tre ordini, & fra questi ordini gittisi molta terra che faccia grande steccato, perche ancora che il fiume cresca non possa entrare, & con le radici, & i tronchi si uerrà a fortificar molto il terreno, ne sarà se non bene che sopra della terra si gitti similmẽte gramigna uerde sminuzzata, perche fa forte cespi, & uiene a ritener molto, & non solo quiui, ma in tutti i luoghi doue si han da fare o argini o bastioni, o altre cose simili di fortezza, sempre ui si metta, perche si fortifica molto, & tanto che ripara molto che non cadan cosi presto, che la gramigna di sua natura abbraccia molto la terra. Se il terreno è asciuto o arenoso, purche sia sustantioso, & di mediocre humore, si puo farui la serratura o siepe di pomi granati molto spessi, perche pungono, & sono vtili. Questo si intenda per i luoghi che non son di passaggio, & doue non si teme che gente non gli faccia danno, ma che sia solo per diffesa degli animali. Alte serrature si fanno, & deono fare ne i terreni che sono molto humidi, che è fargli all'intorno vna rozza o fosso cupo, & largo, accioche per di sotto uenga a scolarsi tutta l'acqua, ma ha da esser tanto largo che niuno le possa saltare, & dalla parte di dentro ha da esser fatto il suo argine di terra. Molti (doue puo farsi) erano di circondare le lor possessioni d'acqua, & è buon pensiero pur che l'acque, & il fosso tengan cosi largo spatio che niuno possa saltarlo. Gli argini son meglio ri in terreno arenoso, che in terra grassa, percioche la grassa nel tempo della State per il gran caldo fa crepare, & a poco a poco cade. Et in qualunche modo di argini, che si hanno da fare o fosse, se il terreno è humido, & acquoso si hanno da far nel principio dell'Autunno, che è nel mese di Settembre, & se è in terreno secco si hanno da far quando pioue, & sempre si tẽga questa regola di meschiarui o in mezzo o disopra della terra pezzi di gramigna uerde in quanta piu gran quantità si possa, perche

con

con essa come ho detto si fortificheranno assai meglio. Vi son molte altre sorte di fratti, & siepe, che si possono fare a i giardini, & a possessioni, oltre queste che ho dette, ma per quanto ho trouato queste sono le migliori ogn'vn potrà farle secondo che giudicherà che sia meglio.

Dell'acqua, & de i tempi, & maniera di cauare, et trouar acqua, et i segnali dell'acqua buona o cattiua. Cap. 5.

Cres.lib.1. cap.4. 8.9. & 10. li. 11. c.17. Colu.li. 1. cap. 5. Pal. lib. 1. cap. 4. Agosto. c. 3. 9. & 10. & 11. Auic. li.2. cap. 59. Plin. li. 31. cap. 4. Diod.li.5. cap.hidor.

L'Horto o giardino accio sia buono, & di frutto, non gli basta solamente esser di buon terreno, & uicino a buono, & copioso pascolo, ma bisogna che anco habbia abbondanza di buona acqua dolce, & saporita, percioche l'acqua è la uita delle piante, & quanto è l'acqua migliore migliore sono esse, & piu fresche, & piu saporite si alleuano le hortaglie. che non farà con la cattiua, & se uicino haurà fonte naturale che gitti bene, & con acqua a bastanza, gli fia di grande utile, perche scasserassi molta fatica, & molta spesa, & non ui essendo fonte, et che ui sia uicino qualche fiume che con qualche ingegno da esso si possa tirar acqua al giardino sarà di tanto maggior frutto, & bontà. Ma quando non hauesse la commodità di niuna di queste due cose, l'vltimo rimedio e far in esso vn pozzo, che tanto sarà megliore quanto fia nel mezzo, & nel cuor di esso che sia alto, & soprastia al giardino, & non sia in luogo basso, & non sia molto profōdo ma ui sia l'acqua alta, percioche il pozzo che haurà l'acqua troppo sotto oltre l'esser maggior fatica per il cacciar dell'acqua non è cosi buona acqua perche essendo cosi cupo l'acqua uiene a participar meglio dell'aere, & del Sol che la purga, ancora che quella che e alta sarà mē fredda la State, & men calda nel tempo dell'Inuerno. Et poi che qui si fa memoria dell'acqua, parmi che sia molto al proposito di dir i segnali dell'acqua buona o cattiua, & parimente donde si puo cauar l'acqua piu presto & perche mi pare che ui consoni bene vn capitolo di Pietro Crescentio ue ne dirò una parte di esso. Dell'acque son le migliori quelle delle fonti che nascono in terre nate, & alte, doue non ui si posono adunare altre bruttezze di fuore, & cosi son piu limpide, & l'acque che passan per terrē petroso sō migliore assai di quelle che passano per luoghi fangosi, perche dal fango uengono a pigliare cattiuo odore, & sapore, & e anco miglior quella che passa per terra netta come e arena che quella che passa per sassi piccioli, perche uiene a scorrer piu facilmente, & piu si purga, & e bene che camini scoperta al Sole, & all'aere, perche uien con l'vno, & l'altro a mi

gliorar

gliorar molto. L'acqua che corre forte, & corre uerso l'oriente è migliore che niuna altra che sia, è buona anco quella che uiene da luogo alto, & molto migliore quella che nasce in ualle, & in piani, & anco è piu sottile, & piu leggiera, & quella è buona acqua che piu presto si raffredda, o si scalda, & anco quel si cuoce in simile acque si cuoce piu presto che quel si cuoce nell'acque grosse, & quanto è piu sottile l'acqua piu presto si raf fredda, & scalda, & riceue in se qualunche qualità, & il peso o un modo di conoscer l'acque per il peso è pesando uguale mesure, l'altro pigliar duo panni di lino di una vgual grandezza, & mesura, & mettergli a molle ciascuno di essi in vna di queste sorti d'acqua, & dopo che piu non goccia no pesargli amendui, & quello peserà piu che è stata a molle in acqua piu graue, si conosce anco al tasto che l'acqua stata grossa sarà piu graue, & pesante che quella che non sarà cosi, & è segno anco di buona acqua quella che beuendosi non enfia, & tosto si digerisce, & l'acqua che si ha da beuere è bene di cuocerla perche si uiene ad allegerire, & assottiglia re quella grossezza, & uescosità di essa, & si ha da cuocere in uaso di ter ra che sia ben netto, & dicono coloro che han scritto in questa arte che l'ac qua cotta da se non enfia, & che si digerisce piu presto, & non fa cosi male come la cruda oltre che si fa piu chiara, & la uescosità, & bruttura di es sa ua al fondo del uaso. L'acqua pioueggiana è molto buona massima mente quella che uiene al tempo della State, & con tuoni, & folgori. è ben uero che l'acqua pioueggiana si corrompe presto, & la sua corruttio ne causa il corromper de gli humori nel corpo de l'huomo, stringe molto il petto, & guasta la uoce, ma se l'acqua pioueggiana fosse cotta non si corromperebbe cosi presto, & cotta nell'Inuerno. L'acque de i pozzi, o che uengono di sotto terra non sono in bontà come quelle delle fontane per non hauer nè aere ne Sole, & quelle che sono usate son migliori di quel le che non si usano, & quanto piu profondo è il pozzo, peggiore è l'acqua di esso. Tutte l'acque che passano per minere di piombo son cattiue, & fan vnire le camere, benche in generale tutte l'acque che passano per mi nere di qualunche sorte di metallo son cattiue. L'acqua de i lagumi ò stagni è pessima, & peggior di tutte quante l'altre che se l'acqua de i poz zi per esser profonda è cattiua (non essendo naturalmente cattiua) si mi gliora col cauarne, e maneggiarla di continouo, ma l'acqua ne i lagumi nell'inuerno ingenera flemma per la sua grandissima frigidità, e nella Sta te si scalda, & per quel caldo, & corruttione che ha genera colera, e febre e come son acque corrotte, & putride causano mal di milza, & infermi tà putride, & cattiue, & difficili da sanare, & il medesimo effetto fan le fontane serrate che corron poco, & non hanno esito o poco, &

perche

perche l'acqua di esse e cosi ritenuta, & non puo correre si generano in essi molti animai uelenosi, onde col beuer simil acque nascono ne gli huomini infermità mortale, & enfiagioni, & idoprisie, & infermità di diuerse sorti, & le donne che usano di bere di simili acque non purgan bene, non han buona grauidanza, partoriscono con maggior pena, oltre che partoriscono le creature inferme, & di mal colore, et alle uolte si pensano di esser pregne, & sono infiate da quella acqua, & han mal di madre, onde fa che habbino penosa grauidanza: & finalmente per concluder sono acque pestilẽtiale. Tutte l'acque che creano sanguesughe sono ordinariamente cattiue, perche son acque delle grosse, et fangose che si trouino, ancora che di essa alcune riescan talhora buone, & le sanguesughe son atte a far male, ma doue si metta pesce, & massimamente anguille non ue ne saranno, per che se le mangiano, & l'acque per il mouimento che di esse fanno i pesci riesciran buone: o almeno miglior che non sariano eccetto che saprà di fango, ma se le sanguesughe fossero assai, & grandi si attacherebbono a i pesci, & gli mordono spesso, & molte uolte gli ammazzano. Et e bene doue son molte sanguesughe gittar una sera di calce uiua nel fonte o pozzo doue saranno che le abbruscia, & ammazza dissipandole totalmente, & dopo bisogna di nettare, & purgare quel pozzo o fonte di essa calce. Et chi uolesse gittar pesce nel pozzo, facciale nel tempo dell'Inuerno, perche per esser in quel tẽpo calda l'acqua si trouan meglio che nel tempo della State che per esser in quel tẽpo fredda l'acqua morirebbono subito uenendo dal caldo, & gittandosi nel freddo. L'acqua che si stempra dalla nieue & geli e cruda, grossa, indigesta, & cattiua, & causa molte infermità facendo gran male a coloro che ha dolor di nerui, ma cocendosi uiene a perder tutta quella malignita di grossezza, & grauita, & e notorio che l'acqua per esser buona non ha da hauer odore ne color ne sapor di alcuna cosa, ma che sia ben chiara, & delle qualita dell'aere, che in ciascun colore pigli nuouo colore, & para che sia di quel colore, et habbiasi per uerificato che l'acqua che pare che sia alquanto meschiata con latte, non e buona perche doue sta ritenuta si corrompe piu tosto di niun'altra, & genera molti animaletti uelenosi. Di che e segno manifesto il uerderuisi certi fili che in essa si creano che paion paternostri, & di esser cosi cattiua questa acqua che ha sembianza di latte n'e un segno euidentissimo che color che l'vsan di bere hã mal colore in uiso, & in tutto il corpo. Ogni acqua di sua natura e vna istessa, ma la differẽza della sua bonta o malitia prouiene da i luoghi doue passa. L'acqua salsa e sana per coloro che diuengono grassi, perche gli fa smagrire, & anco assottigliare. L'acqua fresca aiuta alla digestione, et dà appetito, ma l'eccessiuamẽte fredda fa male a nerui

massi

massimamẽte quelli de i dẽti, quella che e calda fa male allo stomaco, cor
rompe il cibo, & lo fa notar nella stomaco, & causa uomiti. L'acque che
uengono dalle lumiere non lascian uenir alle donne il fior loro, & causan
febbri. Le acque grosse, & torbide causan pietre, & arene ne i rognoni,
& uissica. L'acque grosse, & cattiue non faran tanto male se con il bere
di esse si mangiano cipolle o agli o mescolandosi con un buon uino o cõ un
poco di buon aceto. Le acque che passan per terra solphurea giouano alle
posteme delle gionture, & alle durezze, & guariscono, & leuano le broz
zole del uiso di humor salso. L'acqua marina disecca la marcia, & gioua
nelle infermità de i nerui, & bagnandosi in essa risolue l'accoglimento di
marcia, & pigritia delle membra, & gioua anco contra la goccia di mal
caduco pigliandosi il uapor di essa quãdo e ben tepido gioua al dolor della
madre pigliãdo il uapor di esso da basso, et la marina gioua molto a chi e
stato morsicato da serpe o altro animal ueleno so, essendo messo in mare, et
riceuendo in se l'onde, & il medesimo gioua contra la morsicatura del cã
rabbioso. Asciuga le gambe, & piaghe di esse, uero e chi fa neri i segni
delle piaghe. Mi ha alleuato dal mio proposito il uoler narrare le proprie
tà di alcune acque, ma tornãdo dico che chi uolesse fare qualche acqua ar
tificiale in defetto della naturale per alcune medicine, lo puo far facilmẽ
te (come dice Galeno nel libro de simpicibus) come in defetto della mari
na gittarsela nell'acqua ordinaria, & far la solphurea. Dall'acque che di
sua natura esce fuor della terra non e mestiero di parlare come son fonti,
fiumi, & acque correnti, ma poi che di essa non ne e in tutte le parti è ne
cessario di far pozzi, & se son per bere le persone l'han da procurar di fa
re in luogo alto quando ui si possa trouar acqua, perche quiui e piu sotti
le, ma se e per bestiame o per inacquare facciasi doue sia abbondanza di
acqua, & lunghe da letame, & altre bruttezze. Et sempre si procuri di
farlo doue sia buono aere, & abbondanza di buon'acqua perche questa e
vna delle miglior ricette per hauer sanità, & uiuer lungo tẽpo, che doue
e cattiua acqua, et mal aere si douerebbe fuggir come da luogo appestato
poiche son cagione che di cõtinouo habbia l'huomo a combatter cõ la mor
te, & poiche l'acqua e gran parte del nodrimento dell'huomo si ha da pro
curar sempre la buona che la cattiua nuoce molto essendo ueleno che en
tra per la bocca. I segnali doue e acqua sono questi. Ne i mesi di Agosto,
e di Settẽbre inãzi che esca fuori il Sole põga l'huomo la barba presso la
terra, & miri uerso Oriente, & donde uedra che da terra esca alcun uapo
re o fumo a guisa di nebbia quiui cauãdosi si trouera acqua, ancora che
paresse che il terreno fosse secco, & abbrusciato di sopra. E segno anco di
esser acque doue di sua natura nascon canne, salci, hedera, giunchi, & al

tre

tre piante che non poſſono alleuarſi ſenza abbondanza di acqua. E ſimil mente buon ſegnale ſe ſi uede in luogo qualche poco di rugiada, non ne eſ ſendo in altre parti iui uicine, o che quiui ne ſia maggior quantità che in altri luoghi uicini, o che quiui ſia l'herba piu uerde che in un'altra parte all'intorno. ma quantunche ſia ſegnal di acqua in un luogo piu che in al tri, è da ſapere che una è miglior dell'altra, & potendoſi deueſi ſempre ſcegliere la migliore. ſe è cretoſa la terra di ſotto ſuol ſempre eſſer poca ac qua, e di non buon ſapore, ſe è paludoſo ſarà l'acqua fangoſa di mal ſapo re, e molto profonda. Nel terren geſſoſo eſce poca acqua. La terra nera, & ſtretta ha poca acqua, ma quella è di buon ſapore, & ne i luoghi caſa lenghi ſogliono eſſer poche acque, ma quella che ui ſi truoua è ſottile, & di buon ſapore, & doue è unita col terreno caſalengo. ſon migliore acque quelle che naſcono al pie di qualche colle che quelle che ſurgono in ualle o pianure, che quelle che naſcono in ualli ſon per la maggior parte groſſe, & peſanti, ſalſe, & di mal ſapore, dico ſe ſon ualli, piani, & non coſte. Et per prouar ſe ſotto ui è acqua cauiſi una foſſa larga quanto tre piedi, & cinque in lungo, & quiui mettaſi vna conca di rame, o piombo o ſtagno unto con vn poco di ſegno dentro, & di fuori, & mettaſi con la bocca di ſotto quando il Sole vuol tramontare, & cuopraſi la foſſa con canne o fo glie in modo che reſti ben coperta, & il giorno uenente lieuiſi uia quel ua ſo, & ſe in eſſo ſi trouerà qualche goccia d'acqua fia ſegnal ceerto di ha uerne a trouar ſotto. Queſto ſi ha da far nel fin d'Agoſto, & in tempo aſciutto, o piglia una tazza o qualche altro uaſe di terra che non ſia cotto & che ſia ben ſecco, & pongaſi in eſſa foſſa in cambio di quel di rame che ho detto, & non ſia unto, & cuopraſi ben come l'altro, & ſe quiui fia hu more ſarà disfatto la mattina ouero mettauiſi un poco di lana, & cuo praſi, & ſe la mattina ſeguente torcendoſi ne uſcirà acqua è ſegno che ſot to ui è abbondanza di acqua, ouero porui una ſcudella piena d'olio col ſuo ſtoppino acceſo in modo che ſenza eſſer toccata poſſa arder tutta la not te, & mettaſi in quella foſſa coſi ben coperta che non habbia ſpiracolo al cuno, & ſe la mattina hauendo anco il ſtoppino & l'olio, fia eſtinto il lu me è ſegno euidente che ui ſia acqua, ma ſe reſta acceſa, & uiuo il lume è ſegnale che è terra ſecca. Queſte eſperienze ſi han da fare ne i tempi che io detto che la terra è bene aſciutta, & ben ſecca. Parimente doue ſon monti di alberi ſelue & ſpeſſure, ſe ſi tagliano, & arano, & lauorino ſur gerà acqua quiui ancora che non ue ne ſia mai ſtata, & è la ragione che quella ſuſtantia, & humidità che ſi empiegaua in produrre & crear gli alberi ſi conuerte in acque, fonti, & ruſcelli, & molte uolte auuiene che ſurgendo queſta acqua non è buona, & ſi conoſcerà eſſer coſi ſe prima che ſi de

si descenda al fondo si metta un candeliere acceso, & se l'estingue l'odor dell'acqua, è cattiua, ma se resta acceso, fia buona, che l'acqua delle mine re gittano un uapore come fumo che estingue la candela, & anco suffoga la persona se non fugge presto. Similmente si pruoua esser buona se si gitta in vn vase di rame o di latta, chiara, & se non ui lascia macchia è buona, & se ue la lascia e cattiua, & è parimente segno di esser buone se cocẽdosi in vna caldara netta, & non fa ne lascia nel fondo fondaglie ne bruttura alcuna. L'acqua che nasce ordinariamẽte in gesso per la maggior parte è salsa, & di cattiuo odore, & sapore, & anco ha cattiuo odore. è segno che sia acqua salsa se non si cuoce in essa legumi come son fasioli, faue, lenticchia, & simili, anzi diuengon dure che questi legumi si cuocono in acqua dolce, & non in altra. vi conosce similmente esser buona come dissi di sopra quando è ben chiara di colore, & altre proprietà che non sia fangosa che sia fredda nella State, & calda nel uerno. Se coloro che la usano a bere stan sani di petto, & han la voce chiara, & han buon colore in uiso se non han male ne i polmoni, et se non son sani di milza, ne di rognoni ne di uessica. Hor uedendosi comunalmente questi segnali in tutti coloro che la beuano tengan per certo questa douer esser buon'acqua. Hor hauutasi l'acqua al proposito o naturale, o che sia per condotti, procurisi se è per inacquar giardini che sia alquanto piu alta del giardino accio col uãtaggio di star di sopra possa meglio trascorrere per tutto, & in quanto si puo sia nel mezzo, accio che con piu facilità possa inacquare da tutte le bãdi con meno acqua, & manco spesa, & se il pozzo sarà di buoni mattoni, & ben cotti meglio si conseruerà in esso l'acqua, & fia piu saporita che essendo di pietra.

In qual modo si habbia da inacquare l'orto, qual sia miglior acqua per cio, & a che tempi. Cap. 4.

Arist. pro. parte. 14. Plin. li. 15. cap. 9. li. 19. c. 11. & 12. Cres. lib. 3. cap. 12. 73. Teo. lib. 3. histor. li. ii. de cau sis. Herod. in hist. lib. i. Diod. Sic. lib. i. histo.

QVal debba eßer l'acqua per inacquare son d'accordo tutti gli Agricoltori, o la maggior parte, che ha da eßer dolce, & di buon sapore, perche quanto fia piu dolce, & di miglior sapore, & migliore da bere, tanto sian megliori le ortaglie, che con essa si inacqueranno, & di miglior sapore che l'altre lequali sono cattiue tutte per questo effetto, massimamente le salse, perche la salsa desecca, & è molto contraria alle piante che le fa rognose, & alquanto amare, & di non cosi buon sapore come quelle che si irrigano di acque dolci, & saporite. Et fiano assai migliorri le ortaglie, alberi, & frutti cõ l'acqua che e molto buona da be

ve, che con quella che non haurà buon sapore. parimente per inacquare ha da eßer l'acqua mediocremente fredda, che quella che è alquanto calda in uece di rifrescare scalda l'ortaglie, & è molto certo che l'ortaglie, che si adacqueran con acqua calda sarà piu lieta, & con miglior colore, & sarà piu saporito. La miglior di tutte l'acque per gli orti è la pioueggiana, se uiene in tempo che non scalda ne faccia danno, perche uiene a lauare l'ortaglie di poluere, uermi, & piccioli pedocchi, che crean talhora, & le rodono, & mangiano. Et e anco meglio l'acqua che uiene di notte, perche non scalda l'herba, & questo e nel tempo della State, & e miglior acqua quella che uiene con tramontana, che questa uccide piu tosto i uermi, & pedocchi, ma percioche non pioue sempre quando e il bisogno è necessario di cercar altra uia da inacquare. l'acqua de' fiumi, massimamente quella che uiene per condotti e molto buona per adacquare, eccetto che dicono che fa nascer molta herba, e uero che si ha da auuertire, che questa acqua non sia ritenuta nè corrotta, che e cattiua, & fa gran danno all'ortaglie, anco tutto quel che si irrigherà con essa, & parimente perche l'acquare destrugge, guasta, & dissipa molto la terra che gli lieua il fior di essa, & lascia solamente l'arena, & fa restar la terra tosta, & dura, & per questo la terra che si adacqua, ha bisogno di molto letame, & di rifarla di buona terra. Come & in qual guisa si ha da stabbiare, lo dirò nel capitolo seguente, ma è bene che quando si adacquerà si gitti nell'acqua letame molto fragido, & fango di fiume o di altro luogo, acciò l'acqua uada molto torbida, & questo e vn bello, & vtil modo di adacquare, che si adacqua, & stabbia in vn medesimo punto, & ingraßa la terra, che ancora che non sia tanto bastante, come e il gittarui del letame, perche non fa tanto spognosa la terra, con tutto ciò penetra molto, & cala con l'acqua, & la uiene a ingraßar molto dandole molta sostanza, & cosi scriuono che fa il Nilo in Egitto, ilquale e molto torbido, & fangoso, come dice Galeno, & altri autori lo confermano. Questo e un gentil modo di inacquare per i grani che si sogliono irrigare, che passi l'acqua per alcun fango o stabbio molto fragido, & anco e bene di far nell'albero terra grassa, & molto riposata, perche l'acqua porta il buono nell'adacquare, & se ui e arena resta nel fondo dell'alberca, ma vuol con tutto cio stabbio, e letame, che la uenga a far spognosa, & in questo modo di ogni terra si puo cauar il fiore, & il meglio di esse disfacendosi terra in acqua che l'arena resta al baßo, e l'acqua sempre porta il buono. Questo si fa assai bene in terreni che siẽ molto bene alletamati o con stabbio, o con fango delle strade, & ciascun di essi e molto utile per i seminati, & orti, maggiormente se gli porta l'acqua come ho detto. L'acqua per inacquare nõ ha da esser salnitrosa ne salsa,

sa, ne di altro cattiuo sapore, come ho detto. E se l'acqua per questo effetto uiene di nieui, o di fonti, che sono smisuratamente freddi è bene di tenerle in alcuna chiusa accioche uenga a perder alquanto di quella crudezza, e frigidità. Et per queste simili acque è piu necessario la mescolanza del fango o stabbio che ho detto, perche da se istesso è assai piu sterile che quel la de i fiumi. I tempi apparecchiati, & buoni per adacquare, sono la mattina prima che nasca il Sole o li presso, & è molto meglio nel tempo della notte, perche la pianta uiene a goder piu tempo il fresco dell'acqua, l'uno che il Sole non solamente si uiene a seccar subito, ma in luogo del ri frescare, scalda, & se l'acqua è calda fa il medesimo effetto, & per questo è bene che sia fredda, & il tempo che faccia il suo effetto di rifrescare cō patto, che come dissi non sia fredda eccessiuamente, ma se sarà fra l'ombra o cosa che di continouo si soglian adacquare non gli farà male in luogo riposato, & scoperto dal Sole, & in luoghi che si inacquino rade uolte. Parimente quando si adacqueranno lascinsi le terre bene satie di acqua, che meglio è di inacquare poche uolte, & bene che molte, e lasciar la ter ra con sete, che piu toglie la sete un buon tratto d'acqua, & piu rifresca & gioua, ancora che sia in meno quantità che molti sorsi, & molte beuu te spezzate, & in niun modo si adacqui nella State, se non come ho detto, perche col Sole si scalda, & ricuoce, & per meglio sarebbe il non irrigarsi che irrigarle in quel tempo, che piu nuoce che non gioua. Vn'altra re gola è chiara che niuna cosa deue inacquarsi quando sta in fiore, se non per il piede, perche se l'acqua ua a dar nel uaso del fiore, la guasta & scal da. Se con acqua tepida, che non scaldi si irrigan nel tempo dell'Inuerno le picciole semenze, come son petrosemoli, & simili herbe, massimamen te quelle che son tarde al nascere nascera piu presto ma non saran tanto durabili. Et alcuni alberi che si adacquano con acqua tepida, che non scaldi maturan piu presto i suoi frutti, ma gli alberi di essi si guastan pre sto ne durano, & il frutto per esser nato contra la sua propria natura, non ha buon sapore per non esser naturalmente stagionato, & se per caso nel tempo nell'Inuerno si adacqueranno alberi, & ortaglie, & altre herbe, non sia a niun patto quando gela ne uicino alla notte, perche se la notte ue nesse a gelar prima sia bene insuppata la terra di quell'acqua, & non uen ga ad agghiacciarsi & inuetriarsi a pie dell'albero ne del cespuglio. Et questo basti quanto a i tempi, & modi dell'acquare insieme con quel che ho detto di sopra nel terzo libro.

Del modo del dar del letame, & il suo tempo conueniente, & come, & doue si ha da fracidar il letame. Cap. 5.

Var.lib. 1. 13, & 28. lib. 1. c. 23. li. 17. c. 9. cap. 37. Teofr. li. 2. dell'hist.

PRomisi di sopra nel primo libro di douer trattar quiui della qualità de i letami, & modi, & tempi del dargli, & ancora che albora fosse ben di parlar di ciò nel trattato del grano, l'ho riserbato per questo luogo per non hauer a repeterlo due uolte. Et sarà questo capitolo generale de i modi principali del dar de i letami, così per grani come per alberi, giardini, & uigne, che quel che dirò dell'uno si potrà quasi intender dell'altro, & metter in opra, & eßercitar della medesima sorte, & questo è utilità grande che pochi la procurano, & quei che lo fanno, perche lo fanno senza ordine, & tempo, uengono a far poco profitto, & quei che ci affrontano à far bene è a caso, & non con ragione, che è la uerità che per colpa di quei che lauoran la terra, ella non fruttifica tanto come farebbe se fosse ben stabbiata, che in un'opra raccoglierebbe piu frutto che in due, & ancora che a frutto succeda un'altro, come hauemo ueduto far a i mori ne i piani di Granata, & continouamente uedemo ne i giardini questo è per la sustantia che lo stabbio attacca alla terra, & ancora che dica Teofrasto, (& dice il uero) che per bene o mal fruttificare piu consiste ne i tēporali che nelle terre importa molto la buona o cattiua dispositione di essa, che se l'anno da se è buono, & troua la terra bene apparecchiata, e disposta, meglio uerrà a fruttificare, che se così non fosse disposta, & se auuiene che l'anno, & il tempo gli sia contrario, tuttauia sempre riporterà uantaggio di meglio. E uero che le terre stabbiate ne gli anni secchi, & carestosi d'acqua non produrran tanto ne così buon frutto come ne gli anni pioueggiosi o doue si adacquino, percioche il letame è caldo, & secco & se non ha humore la terra doue è posto, piu presto nuoce che faccia utile alcuno in simil anni secchi, maßimamente alle piante che son picciole, & per questo doue non si adacqua, & è terreno molto secco è meglio il fango o cenere che letame d'animali, eccetto che non sia così fragido che habbia perso molto, & anco la maggior parte del caldo, & sia gittato, e ripartito si come ne ha bisogno la qualità del terreno, si come dirò piu oltre ī questo medesimo capitolo, ma fra gli alberi non è così dannoso, pur che sia gittato nel tēpo dell'inuerno, e molto fragido, perche fra essi il Sole non ha tāta forza, che se son molti cuoprono il piede con la propria ombra, e quiui non arde tanto, & perche naturalmente la cenere è molto utile, & non fa danno, in molte parti, e maßimamente in Italia preßo il Pò, che è un grā fiume di esse cauano il letame, & lo abbrusciano, & ne fan cenere, come

dice Plinio, & con la cenere stabbiano le lor terre, perche la cenere dà molta uirtu, & non abbruscia la terra, come fa il letame se non ha molto humore, che per doue si irrigano le terre, o ne i giardini e meglio lo stabbio, & letame ben fragido, perche cō l'acqua uien a far spognosa la terra, & se son terre fredde quanto e piu nuouo dà maggior caldo, che e quel che esse uogliono, purche sia ben marcito, & i terreni che adacquano o son di lor natura molto humidi, han piu bisogno di letame, che quelle che si adacquino o son secche. Et questo auiso accio si ueda l'util del letame circa il lauorio della terra oltre il dar sustaatia, che se una terra senza letame si usa di irrigare l'acqua la stringe piu che vn graue peso, & la guasta, & fa perder, & seccar la pianta, & se fia letame la fa spognosa, & conserua piu l'humor, oltre che il terreno che si stabbia produce il frutto piu a buon hora prima, poi che dico del tempo, & modo del dar letame, dirò d'alcuni modi del darlo. Il meglio di tutti per ingrassare, & dar molta sustantia, & uirtù alla terra, e quello de gli uccelli, dico galline, & meglio e assai quel delle domestici che quello de gli uccelli di acqua, come d'anetre, & oche, che e molto cattiuo, & guasta molto la terra, e l'abbruscia, ma quella de palombi e eccellente, che gittandosene vn poco bonifica molto la terra. Il secondo dicono esser quello delle persone, & questo si usa molto in Milano, ma percioche e molto caldo, si ha da mescolare con altri letami, che per se solo guasta la terra, che la scalda, ma io nō mi accordo molto bene col parere di chi lo lodano, l'uno per il suo gran puzzore, l'altro perche non uiene a far molle la terra, come fan quegli de gli animali domestici. Dissi di sopra dell'orina fracida, laquale e migliore per gli alberi che altra sorte di letame, & se sta in luogo fatto a posta per metteruisi a infracidarlo mezzo anno e molto buono. Lo sterco dell'asino e migliore per gli orti, che di niuna altra bestia, perciò che mangia adagio, e uiene a spezzar meglio l'orzo o altra biaua che mā gia, & perciò crea poca erba dietro esso, e lo sterco delle capre, & pecore, & dietro quello de i caualli, & mule sendo ben fracido, che se e nuouo, perche i caualli iughiottiscon per il presto mangiarlo quasi l'orzo intiero fa crear molta herba, et però lo stabbio de i caualli fresco e buono per i prati pche fa generar molta herba, et bisogna che sia molto uecchio, & consumato per gli orti. Quello de i buoi ha da esser mescolato con qualche altro per esser buono per grano. Quel del porco e molto cattiuo saluo per gli alberi che io dissi, & per gli orti essendo ben fracido, & disfatto nel legno doue si mette perciò a marcire, & meschiato con altro, ma per il frumento non e stabbio e letame al mondo piu al proposito quāto e la cenere, & molti sono che abbrusciano il proprio sterco per hauer quella ce

nere per gittarla a ingraßar i campi che le cenere non laſcian crear erbe
percio uedeſi nel barucchо abbruſciar paglia, legno, ſterco, et tutte le coſe
che poſſon far cenere. Per il grano, & per le uigne dicono eſſer molto al
propoſito ſeminar lupini. Per i grani dice Creſentio che ſi debba ſemi
nar nel meſe di Luglio, & che ſi debba tagliare, & gittar a terra inanzi
alquanto il ſeminare, & ſopra ſe gli ari la terra che la ingraſſa molto.
Come ſe haueße da far per le uigne già lo diſſi io trattando di eſſe. Ma
lo ſterco delle galline, & de i balombi chi io diſſi eſſer molto ſingolare non
ſi ha da gittar nel campo a monti come l'altro letame, ma di alquanti dì
inanzi il tempo del ſeminare ſi ha da ſpargere a pugni per il campo come
chi ſemina grano o biaua, perche altrimente non baſterebbe, & in queſto
medeſimo modo ſi ha dar ſpargere lo ſterco delle capre, e delle pecore. Vi è
un'altro modo di dar letame alla terra che e da grano, che e cõ acqua tor
bida che la ingroſſa molto, & torbida intendo che in eſſa ſia disfatto ſan
go o letame ben fracido o terra graſſa, & anco ſe il terreno è arenoſo git
tarle ſopra, & meſchiarla con terra graſſa, & per il contrario; & ſe per
ingraßar la terra non ſi puo hauer ſtabbio (che per i giardini, & orti è
neceſſario di hauer di quel de gli animali) dice Creſcẽtio che ſi debba nel
tempo dell'Inuerno gittar paglia di qualunche ſorte, & ogni ramo o giun
co in luogo doue paſſi gente o ne i clauſtri doue dorme o il giorno ſi ripoſa
beſtiame che quiui con lo ſterco di eſſi, & orine, & con acqua ſi farà vn
loto, che amontonato, et aſciugato bene ſi potrà gittar nel cãpo o terreni
che ſi haurã da ſtabbiare, & leuati quei montoni ſe gli rigitti piu paglia
& ſe è luogo doue ſia giunchi, cecute, & ſimili herbaccie ui ſi può gittare
a marcire, & anco il loto delle ſtrade è molto al propoſito, & ui ſi puo
o l'vno o l'altro o tutti inſieme gittare in terra di poco inanzi che ſi ſemi
ni. Et a queſto deuon molto uſar diligenza gli agricoltori maſſimamente
quei che hanno da coltiuare terreni ſterili, i quali per far ſeruigio alle ter
re deuõ in quanto puo ingraſſarle anco con laſciarle ripoſare alquãto che
col ripoſo ſi rifan molto le terre. La grangia o maſſeria doue ſon le beſtie
ha da eßer ſeparata alquanto dalla caſa che l'agricoltore habita di fuori
per il male odore che rende, & ſia appartata da gli alberi, perche il fu
mo che eſce di eſſi nel tempo della Primauera fa gran danno alhora al fio
re, & dopo al frutto. Primente ha da eſſer lunge da pozzi da bere che
corrompe molto l'acqua, & ſiaui uno ſciacquatoio che in luogo baßo rac
coglie ſempre l'acque coſi della diuertia come della pioueggiana, et ſe non
pioueſſe procuriſi di gittare quiui acqua da altro luogo, & ſe fia di fiume
o d'alcuno altro lagume che ſia tepida ingraſſa molto il letame piu che la
fredda. Et in queſto ſciacquotoio o cloaca gittiſi quanto piu lordura ſia

poſſi

possibile a poter hauere, & di questa si adopri cosi mescolata confusamẽ te con qualunche immonditia sia possibile ad hauere. Et percioche è cattiuo lo stabbio, uno che genera molto herba è bene di hauer sempre due cloache da tener simil bruttezze o letami per ingraßarne le terre, acciò quãdo l'vn di essi si uien consumando, & ben marcendo per adopergli, l'altro sia già maturato, & che uno succeda all'altro. Et percio che il Sole fa gran danno al letame che lo desecca molto uuole star questo luogo dal letame o bruttezza in luogo riparato da eßo, & all'ombra, auuertendo che nõ ha da esser però il letame cosi vecchio che habbia da passare l'anno perche per esser poi eccessiuamẽte uecchio viene a perder molto la sua uirtù, parimente lo stabbiare della terra ha da esser nello sminuire della Luna, perche non genererà herba o almeno non tanta se se gli desse il letame nel crescer di eßa, & per questo si dà per precetto, che ne i prati si faccia il contrario, & che se gli dia stabbio nuouo, & nel crescer della Luna, & questo deuesi auuertire aßai piu ne i terreni che sono per grano, & per alboreti dello stabbiarli nel sminuire, che nelle terre per giardini, et orti perche quiui continouament e si suellono, & cauano l'herbe, ilche nõ si puo far cosi facilmente ne i campi di prato. Et percioche conuiene di hauer in tutto regola per nõ errare, sappiano chi essercitano l'Agricoltura che la terra che non si stabbia, & pecca molto in esser fredda, si gela assai, ma se molto se gli dà letame, e stabbiasi arde maßimamente eßendo terreni alquanto caldi, & per questa cagione auuertasi di gittarsi piu letame nelle fredde che nelle calde, & meno nelle secche che nell'humide, & nelle molto humide adoprasi molto, ponẽdosi sterco di colombo o foglie di cipresso doue ne son in quantità meno nelle grasse che nelle debole, & piu ne i colli che nelle ualli, perche dall'alto sempre scende uirtù a basso, & piu uale dar letame molte uolte che una che il poco si puo emendare con darne piu, & il troppo non si puo leuare, & alle uolte fa gran danno. Et questo è come quando uno gitta il sale nella pignatta che al poco puo supplire ma al troppo dato mal si puo dar riparo. Parimente nelle terre che si adacquano (come si disse) si ha da gittare, et dar piu letame che in quelle che non si adacquano, & se son terreni freddi, diuiderà l'agricoltore fra essi lo sterco de gli animali, & galline, & palombi, & alle calde, & asciutte dal fango o loto o simili che non arde, & il tempo del dar del letame, oltre l'esser nello sminuire della Luna come ho detto di sopra ha da esser nell'Inuerno in stagione fredda, et tẽpo nuuoloso, & gittarlo in suoi montoni, & nello stenderlo, & spianarlo per terra non si stenda ogni dì piu quãto si puo coprir quel giorno perche perde il letame molto della sua sustãza, et distẽdasi poco prima del seminare, et se il seminare ha da esser

nello Autũno si hã da alletamar le terre prima di esse, o se e di tresmesine o per semẽze che si seminano nella Primauera ha da esser lo stabbiare nel tempo dell'Inuerno, & anco in tutte le sorti di stabbiare, et tẽpi è meglio nell'Inuerno, perche con l'acqua si incorpora molto stabbio, & la terra, et se il letame e uecchio si puo bẽ gittarle inãzi il seminare, ma essendo nuouo, & anco non esposto al luogo che si suol metter per marcirlo, ha da esser nel tempo dell'Inuerno, & per gli alberi, & le uigne ha da esser il letame uecchio, & scauargli nello Inuerno, perche resti nella fossa, che in quel tẽpo si mescolaran bene, & quando arriui la Primauera haurà perduto il caldo, & questo si ha da fare cosi in tutti gli alberi che uogliono hauer letame, maggiormente in quei che non si adacquano, et questo basti breuemente quanto alla materia de i letami, & tempi di darlo.

Della distintione de gli orti. Cap. 6.

Col. li. 12. cap. 2.

HAuendo l'huomo fatta elettione del luogo o quanto la possibilità si estende, & detto del pozzo o fonte che deue esser nel mezzo del orto come si é detto di sopra, si ha da diuidere il giardino o orto in molte parti cosi ordinate che tutte si possano adacquare, & si han da fare condotto, o adacquatoi maestri, che per tutto l'orto habbin da portare, et diuider l'acqua, & percioche ui sono alberi che ricercano di esser molto adacquati come ho detto di sopra, & alcune herbe che non si piantano ogni anno, come sono rosai, gigli, appij, & altri simili che producon con acqua, queste tali ponganfi ne i condotti, & adacquatoi maestri, & uicine a essi perche quiui hauran piu continoua l'acqua, che dentro le rase o arole, & in esse rase piantinsi quelle che non han mestier di tanta acqua, ancora che in quanto si puo le rase per l'ortagli hanno da esser disoccupate, et sequestrate dall'ombra de gli alberi, & dalle radici di essi che fa gran male l'ombra alle ortaglie cosi nella sua bontà del sapore come nel crescere, & farsi grande, & importa molto di piantare ogni cosa in luogo che se gli conuiene, & molte uolte per non sapersi questo si piantano le piante, & gli alberi che ricercano Sole nell'ombra, & pe'l contrario quelle che ricercano il meriggio in luogo aperto, & battuto dal Sole, & perciò conuien di sapere quai sien quelle piante che uogliono Sole, & quali quelle che amano & crescon nell'ombra qual uoglian acqua, & quali ricerchino l'asciutto accio che ogni cosa sia con buon ordine distinta, & ciò fatto tenendosi ben zappato, & uangato, & datogli il suo debito letame, & fatte le sue are ueniamo a dir delle ortaglie, & le arole o rase per porui prima le semenze sieno anguste acciò si possano scauare l'herbe cattiue senza ollar.

Di alcune infermità delle ortaglie, & altre particolarità. Cap. 7.

Dissi di sopra nel primo libro che conueniua di seminar il grano nel crescer della Luna, perche uenerebbe assai migliore che nello sminuir di essa. Il medesimo auisa Crescentio nel parlar che fa delle ortaglie dicendo che si deue procurar di seminar nel crescer di essa con conditione che potendosi sia nel primo quarto di esso crescere, & quel che si dice del seminare si deue anco intender del traspiantare, & col traspiãtare cresco no assai piu, & si fanno di miglior sapore, ma nõ ha da esser uicino al ple uilunio, ne anco in esso, & dice anco Teofrasto che si fan migliore le or taglie ponendosi la semenza a mano che andando seminandola, ma questo credo che si intenda in alcune, & non in tutte, perche del por a mano non credo che ui sia altra differenza con vantaggio se non porle dritte come han da nascere, questo si potrebbe far ne i melloni, & cardi, et rasani o ra dici, & nelle semenze che son grandi, & si hã da seminar rare. Parimẽte molte ortaglie miglioran molto cimandole come uedemo nelle cipollette, ma se le cipolle si cimano sia in tẽpo sereno, perche se pioue entra l'acqua per il taglio, & la fracida, & similmente si trasquilla il porrino, & anco il perixil, & altre herbe buone. Quando le ortaglie generano i piccioli pe docchi, & altri simili uermicelli se gli pioue ben sopra subito muoiono, o col por monticelli di letame nuouo fra l'vna, et l'altra pianta, perche qui ui si raccolgano, & muoiono questi animaletti, per la maggior parte si creano in tempi humidi, & in luoghi guardati, & diffesi da uenti, ma ac ciò non nascano, & similmente contra tutti gli animali, che nõ mangino le semenze sotterra ne restano le radici, sono alcuni rimedij che non sola mente gioua per le ortaglie, ma ancora per il grano. Dicono che si deb ba pigliare il sugo di vn'herba che nasce sopra le tegole delle case, la qua le maestro Antonio di Nebrissa chiama cannella o herba puntera, & cauato il sugo di essa, & poca acqua, se gli metta acciò che il liquore sia piu, & in esso si metta a molle la semenza che si ha da seminar per spatio di vna notte, & il dì seguente si semini, & il medesimo si fa con sugo di sempreuiua, & non la toccheranno ne ruche ne altri uermicelli, & dico no fan anco il medesimo effetto il sugo de i piccioli cocumeri amari, et vn poco di acqua, e con morca d'olio non salata, & parimente se la semenza si metterà a molle in vn buon uino non sarà tocca da questi animaletti, o poco. Dice Palladio che se si abbrusciano tra le ortaglie pagli d'agli fug girãno le ruche o uero abrugiãdosi il solfo, nel resto cerchasi i rimedij in signati

Cres. li. 6. ca. 1. et 2. Col. li. 12. cap. 2. Teo. li. 2. et 4. de causis lib. 7. de hi stor. Plin. li. 17 cap. 24. li. 19. c. 10. Pal. lib. 3. cap. 35.

signati contra le formiche, recitati molte uolte, contro i topi e bono di sot terrare alcune pignatelle che stieno dritte con la bocca di sotto è uguale di terra, che esse si pensono d'entrare ne i suoi proprij buchi intrano quiui e non ne poßono uscire, e dice Palladio che si ponga mente di bugi doue stã no e che tutti si debbã serrare dal maggiore di essi impoi e che si pigli una noce großa dalla quale si caui tutto quello di dentro, e in cambio si empia di solfo con cera, e si ponga alla bocca del buco alquanto dentro acceso, & si procuri con vn canello soffiare il fumo sin dentro, e che con esso affoca caranno tutti i topi o fuggiranno. Parimente i ratti del cãp o periranno se alla bocca del suo nido si metterà quantità di cenere di corgniale in mo do che serri alquãto il buco. i serpi fuggon tutti doue si abbruggiano cose di cattiui odori, come corna de ceruí, o lana, vnghie di capre, o simili cose è singulare ricetta contra i mosconi che guastano l'ortagie e simili anima letti, pigliare vn ventre di castrato fresco pieno di tutto quello ui è dentro e coprirlo con vn poco di terra in qualche parte del giardino, & quiui si trouarà di li a doi dì, radunati gran quantità di bacarozze, mosconi, e al tri simili animali che fan dãno, e in due o tre uolte che si faccia questo nõ restarà niuno per il giardino. Tutti questi animali maßimamente i pic cioli, pedochi, le ruche, nascono piu presto fra gli alberi che in lochi aper ti, & questi se sono grandicelli si tolgon uia con le mani, o se abbruciano, ma essendo troppo piccioli, quando la mattina a bon'hora fa freddo, si ue deran iutti ristretti insieme per il freddo sopra le ortaglie le quali scoten dosi e crollandosi ben caderanno tutte in terra, e quiui si potrãno ammaz zare, & dice Columella in questo medesimo loco, & anco Palladio (anco ra che paia al vulgo vna fattucchiaria con tutto che sia cosa naturale) che se l'ortaglie haueranno di questi pedocchi debba vna donna quando ha il suo fiore andar due o tre uolte scalza a torno dell'ara, e che caderãno a terra tutti i pedocchi, e non è da marauigliare poi che è tãto in quel tẽ po il suo ueleno che macchia vno specchio mirãdosi in esso, & molte uolte lo spezza come per sperienza si uede. le semenze delle ortaglie s'han da cõ seruare in luogo molto asciutto, & doue si conserueranno non si deue spar gere acqua, perche l'humidità le guasta molto. Dice Teofrasto che le se menze delle ortaglie non generan dentro di se uermi come fa il grano di frumento, & simili altri grani. di vn'altra cosa ha molto bisogno l'orta glie, che sempre a torno gli nasce herbaccia cattiua, che con mano o con sarchietta se gli deue istirpare, ma ha da esser con tanta destrezza, che nõ ha da smuouere la rola ne si uengano a scoprire le radici dell'herbe ne si suellano, et il tẽpo del sarchiarle ha da eßer quãdo la terra non è ne molto bagnata, ne molto secca. Il traspiantar dell'ortaglie oltre che ha da esser

nel crescer della Luna, come ho detto, bisogna di appostare anco che sia in tẽpo humido, o nuuoloso, o uerso il tardi, perche per il fresco della notte si uenga a ristorare alquanto, & indi a poco si adacqui, dopo che sia traspiantata se è tempo secco, che se la mattina si traspianta sopraueñedo il Sole se appassa, & non piglia poi bene, & molte uolte non piglia, & si seccano, et quella che piglia, perche sendo cosi picciola è stata soprapesa dal Sole, nõ cresce cosi, ne fa cosi bene. L'orto per ortaglie vuol esser aiutato molto con il letame, & ne i tempi, & modo che io ho detto, & sia molto bene zappato, che con la diligenza di ben lauorarlo se gli fa produrre vn frutto drieto all'altro, et anco mescolato l'vn con l'altro, si come dice Crescentio. Il traspiantare si fa in doi modi, non dico hora del porro, ma di lattuche, cauoli, o simili herbe, o far con vn bastone vn buco, e in esso mettere la radice della pianta, o cõ vna sarchietta aguzza alzar la terra e metterla di sotto d'essa, ristringendola poi ben con la terra, & sempre in tutte le sorti d'ortaglie che si piantano, e in tutte l'herbe auuertasi di lasciarsi sempre la cima scoperta sopra la terra, perche se resta coperta con la terra, non hauendo facilità da poter dar fuora si affuoca, & perisce. Similmente s'han da traspiantare piu presto picciole che grandi, perche piglian meglio per hauer le radici piu ferme, & per questo riescono megliori. Et in tutte le sorti d'ortaglie che si seminano di semenza minuta, come sono lattuche rape, cipolle, radici, & simili, piglisi la semenza, e mescolisi con buona quantità di terra, o arena, in modo che fra granquantità d'arena, o terra, uenga a esser poca semenza, perche se sole senza questa diligenza queste semenze si seminano, uẽgono a cader molte, & spesse a montone da vna banda, & da vn'altra poche, & da qualche altra nõ ui nasce niente. Ma facendosi come io dico uiene a nascere vgualmente, & non piu spesse, ne piu rare di quanto si conuiene, & che è il bisogno, & riesce piu uaga a uedere, & piu ben ordinata, & alleua meglio, & questa regola si ha da oßeruar in tutte, & spetialmente nelle semẽze che nõ si han da trapiantare, che queste hanno rimedio di poter rarificar nel trapiãtarsi, con tutto ciò riescono megliori seminate nel modo che io dico. Hor hauẽdo detto sommariamente queste generalita di ortaglie, ueniamo cõ la gratia di Giesu Christo, a trattar particolarmente di alcune di esse, et imitãdo Crescentio, comincierò a fare salsa di agli scriuendo prima di essi.

De gli Agli, & della proprietà di essi. Cap. 8.

Sono gli agli di due sorti, vno chiamato bianco, & l'altro castagnuolo. Ricercan terreni grassi pur che sieno dolci, & piaceuoli a lauorarsi, &

Cresc. li. 6. cap. 3.

Pall. Nouemb.c.6. Genn.c.14 Col.li. 12. cap. 3. Plin.li.19. cap.6. lib.20.c.6. lib.29.c.4. Plo lib. 3. Maiguin. part. 4. Auic. li. 2. cap. 35. Arist.part. 14. probl. Hortus sanit. lib.i. cap.14. Diosc. li.2 cap. 137.

si,& ne i terreni nuoui diuengono migliori che nelle terre usate, & straccche, & se non si puo hauer terre nuoue sieno almeno riposate, che ancora che diuenghino honestamente buoni ne i terreni che hanno letame, come son quei de gli horti che si adacquano, non son tanto durabili, ne se gli vgualiano in bontà. per ogni cosa che si fa nascer con letame si conserua tanto quanto quella che nasce senza, & assai meno gli agli che niuno altro frutto, perche gli fa scaldare, & corrompersi presto, & perche gli agli si alleuano meglio fra las bazas del frumento che ne gli orti sono anco piu sani che quei de gli orti per molte cause, & per esser di natura secchi uoglion terreni sofi, bucchi, ben triti, & ben lauorati, & terreni che non sien duri a lauorare. Et ricercano parimente piu tosto terre calde, che fredde. I tempi buoni a piantargli son dui o nel mese di Ottobre, o di Nouembre, & questo e ne i paesi, & terre secche, & calde, & migliori si fanno in tempo asciutto, ma ne i paesi, & terreni freddi, & humidi, & pioueggiosi doue si irrigano si deue seminar di Gēnaio, & di Febraio, per cioche con la pioggia, & humore si putrefà quando sono posti inanzi che arriui, & se la terra che si irriga di acqua è calda, si possono porre di Ottobre, & Nouembre, & fine a Febbraio, & auuertasi che sempre che si pianteranno sia tempo dolce caldo o temperato, & chiaro, & se doue si piantano si hanno da irrigare, sien le fatte le sue arole maestre, & l'altre come per l'ortaglie, & se non si ha da adacquare ueda la sua rasa piana, & da ogni banda sieno piantati per suo ordine, come lignos, acciochè con comodità si possa sarchiare, & rizappare senza scauargli, et per la linea sia vn'aglio piantato quattro dita lunge dall'altro o cinque al piu che sia & altre quattro dita sotto, & se si piantano nel crescer della Luna saran maggiori ma non saran tanto abbrusciantì posti nello sminuir di essa, & anco dicono gli agricoltori, che ponendosi quando e la Luna nell'altro hemisperio (che e quando non perisce, ma e sotterra) che non saranno si ardenti, & abbrusciantì nel sapore, ne daran tanto cattiuo odore, & che al medesimo debba farsi nel tempo del raccorgli. Et io ho udito dire a vno amico mio, e affirmare, che quādo si piātano se si metterà in ciascun aglio da vn lato senza toccare il mazzuolo o cuor di esso vn grano di spetie alquanto spezzato, che l'aglio dopo haurà in se parte di quel sapore, & odore, ma che ciò deue farsi in luogo doue non si irrigano, & se si mettera a molle l'aglio duo dì prima che si semini in mele, et latte che sarà migliore & maggiore. Et Auerrois dice che mettendosi a molle vn dì prima che si semini in buon mosto sarà piu saporito. Per piantar o seminarsi si hanno da sciegliere gli agli grossi colti in buona stagione, et che habbia le barbe lunghe, & bianche, et non sieno come tignose ne abbrusciate, si han da

sar

sarchiare molto, & nello sminuir della Luna, perche si uiene a quel tem po meglio disfar l'erba, & quanto piu spesso fieno sarchiati tanto fiano migliori, & cresceranno piu nella testa, & questo sarchiare sia dopo che saranno fuori di tre foglie almeno, & prima che uoglia far forma di trõ co, & dicon che se quando son gia grandetti se gli riuolgera il tallo che fa rañ maggior teste, perche la uirtù si uiene a rincentrare dentro, ma io non giudico che sia ben fatto, anzi penso che per quel luogo si fraciderà il capo, io dico quel che gli agricoltori dicono, poi dico ĩ ciò il parer mio. Quei che s'irrigano si han da irrigare una uolta o due ogni settimana, & dè farsi di notte quando sia ben rifrescato, & quella uolta che si adacque ranno, sien satiati ben d'acqua, che se si adacquan poco col Sole che sopra giunge si uien poi a scaldare. Et se quando fa gran caldo piouesse un poco subito sieno adaquati di sopra, perche altrimenti con quella poca acqua diuẽteranno abbrusciati, & possi, che piu danno gli fa la poca acqua che la molta. Molte uolte gli agli, & anco l'altre ortaglie son mãgiate di sot to da certi piccioli uermi, iquali nascono la maggior parte delle uolte per la grande abbondãza del letame che si dà alla terra, il principal rimedio e di leuargli con meno. Il coglier de gli agli ha da esser quando il ramo e bene asciutto, & secco, & essi sien stati senza hauer acqua qualche dì, perche sieno ben secchi, & che come dissi la Luna sia sotterra che non ap paia, & nello scemare, & in giorni chiari, & dicono che si conseruano piu cogliendosi dopo il mezzo dì, & uerso il tardi, & colti che sono biso gna, che sien tenuti al quanto al Sole acciochè sien ben asciutti, & dopo si mettano all'ombra, perche se stan molto al Sole, il Sole gli ricuoce, & scaldansi, & son poco durabili. Conseruansi bene messi nella paglia, & an co posti al fumo purche il fumo nõ sia eccessiuo, et meglio esposti alla Tra montana o mettergli alquanto in acqua salsa alquanto tepida, & dopo porgli all'aere accio che si asciughino, & dicono che questa si conseruan piu tempo, & saran di bonissimo sapore, & non cosi asperi, mai nulla ua leranno per seminare. Gittan gli agli qualche uolta la semenza nel taglio & di questa semenza nascono piu tardi, & ne il primo ne il secondo an no riescon buoni quei che si seminano di questa si fatta semenza, ne uẽgo no a perfettione, & non e ben di seminare di questi, & e la ragione che per hauer gittata la sua uirtù, & sustanza nella semenza non l'ha poi ne gli agli che son uani, & cosi non riescan buoni. Han gli agli molte singolar uirtù, & proprietà, ancora che cattiuo odore, ancora che esso odore non sia senza utilità se ben le abborriscono le dame, & galante persone, che dall'odor de gli agli fuggono i serpi, & tutti gli animali uelenosi, & gio ua molto contra le morsicature uelenosi pestandosi, & ponendosi sopra di

essa,

eßa, & beuendosi il sugo di essi si sparge il ueleno, & perciò son chiamati triaca di contadini. Et parimente gioua nel medesimo modo per le mor sicature de i cani, & lupi rabbiosi, & cosi beuuto il sugo di essi con uino è buono contra l'aere corrotto, & mangiati la mattina a digiuno fanno il medesimo effetto. sono eccellenti per disoppilar il fegato facendosi salsa di essi, & con herbe che sieno di uirtu aperitiua come è il petrosemo lo, & altri simili, & prouocano l'orina cocendosi le sue frondi, & riceuē dosi quel uapor di sotto, come che si profuma prouoca i mestrui & regole delle donne. E buono contra l'assiatica. contra i uermi è buona pari mente la salsa di essi con pimenta, & petrosemolo, & aceto, contra la dif ficultà dell'orinare, & il dolor de fianco cuocinsi gli agli con le sue areste in uino, & olio, & ponganse quanto piu calde che si puo alquanto di sot to l'ombelico, & uerga, & sopra il luogo che duole. Gli agli dan dolor di testa, & sonno, accortano la uista, son uentosi, & accendono la lussu ria, il mangiarne troppo fa abbrusciar il sangue maggiormente ne i cole rici, generan lepra, & dan gran sete, cotti sotto la bracia adolciscon la tos se, allargano il respirare, schiaran la uoce, & sono utili per il dolor del petto che uien di freddo, & toglion uia le brutture, & flemme del petto, & pigliandosi per boca il sugo di essi leuan quelle che stan quiui forte at taccate, fan male alle persone secche, & coleriche, & son migliori per le persone humide, & flemmatiche, e similmente son molto buoni per aiu tar a scaldare le tagliature di essi, & perciò se gli deon dar à mangiare, & se i putti son si piccioli che allattino, mangini la balia che gli allatta. Son singulari per quei che hanno la iteritia, & perciò mangingli crudi, & con essi beano uino bianco. Cotti son buoni & sani, cru di essendone mangiati modestamente dan molta gratia, & sapore in qualunche modo che si mangino, & se gli agli son posti alquanto al fuoco non puzzan tanto come gli altri, & perciò è sempre ben di scaldargli alquanto, & sieno mezzo arrostiti o datoli vn bollore in tieri in acqua mondati prima che si mettan cosi a bollire. Son buo ni gli agli contra l'acqua cattiua che non fa tanto male mangian dosene. Sanan le lentigini se con gli agli saran fregate, & gua riscon le pepite delle galline. Altre molte eccellenti proprietà han gli agli lequali io lascio di dire per non esser lungo, & per che queste son le piu principali. Dicono comunemente esser buo ni contra la pestilentia.

Dell'Appio. Cap. 5.

L'Appio è un'herba medicinale, et in qualũche sito o terra si fa buono o sia caldo o sia fredda purche habbia abbõdante humore, e percio deue esser seminato uicino a luoghi che habbino acque o fonti o ruscelli o altri luoghi simili, et in acque che generã loto, e in acque che tẽgã del salso. Tarda molto a nascere che per tardi o per tempo che nascono non uiẽ fuori prima di quarãta dì, e nasce piutosto di semẽza uecchia che di semẽza nuoua. Si puo bẽ seminare di Febbraio, et da li inãzi, et p Marzo, Aprile, & Maggio, & anco di state, purche chi in questo tempo lo seminerà l'aiuti molto cõ l'acqua, et dicono che se pigliano quãdo si uuol seminare tanta semenza quanta si puo raccoglier con tre dita, et si pone in un pãno di lino raro, & se sarà messo in vna fossetta stretta nascerà grã cespuglio di esso, & nascerangli le foglie molto crespe. Se essendo seminato sarà ben calcatali la terra, o se gli metterà vna picciola lastra sopra, dicon che la lieua. Se si uorrà traspiantare sia quando e picciolo, che quãdo grãde nõ piglia ben se non ha molta acqua. ricerca parimẽte la terra bẽ stabbiata ha vna radice principale laquale fa un cespuglio quãdo e uecchia. Dell'appio son molte differentie maschio, & femina, di orto, & di montagna. Ha uirtù grãde di aprire le oppilationi del fegato, et la milza, prouoca l'orinn, & fa sudare, e molto simile nelle sue proprietà al petrosemolo eccetto che nõ e di cosi buon sapore ne cosi secco. L'appio fa male alla testa, et a coloro che patiscono il mal caduco che molto l'acẽde quella ĩfermità, e massimamẽte ne i fanciulli, et percio le madri nõ ne deon mangiare quãdo la tauo i figliuoli. masticato dà buono odore alla bocca, et se le dõne pregne ne mãgiano gli dà uomito, pesto, et col mele mescolato schiara la uista, et guarisce il dolor de gli occhi. Se i pesci sono infermi nelle peschiere mettasi dentro dell'appio pesto, o fior di farina meschiato con sugo di essi. Beuuto l'appio o sua semenza o radice peste in uino ben chiaro, & uecchio prouoca l'orina, & il fior delle donne, & spezza la pietra della uessica, cotto in acqua, & beuuta quella acqua netta molto i rognoni, & beuuto il sugo di eßo (& e meglio che la radice) con uino lieua il dolore de i lombi Et gittata una coccia di esso sugo nell'orecchie le purga, & gioua all'udito. La semenza dell'appio allarga il respirare, e buona per gli hidropici che purga il fegato, & lo scalda, & incita la lussuria. Et dice Auicenna che coloro che dan latte non ne deon mangiare.

Cresc.li.6. cap. 7. Col. li. 12. cap. 3. Pal. Feb.c. 3. Mar. c. 5. Pli. lib.19. cap. 8. li.20. c.11. Teof. li.1. de causis. lib.2.& 8. dell'hist. Aui.lib.2. cap. 56. Ortus san. lib.2.c.33. Diod.li.3. cap.78.

Dello Assentio, & sue proprieta. Cap. 10.

Teo. li. 1. et 4. de causis lib. 2. de hi stor.
Cres. li. 6. cap. 9.
Plin. li. 17. c. 7 & c. 13.
Col. li. 12. cap. 13.
Auic. li. 2. cap. 2.
Diod. li. 3. cap. 25.
Hortus sanit. lib. 3.

L'Herba dell'Assentio chiamata in Lombardia medico, è del colore della cenere, & nel sapore e amarissima, ma molto medicinale. Circa il modo del piantarla ci è poco che dire. Vuol terra che sia ben lauorata, & in ogni aere nasce, ma meglio nel freddo. Si puo piantar di barbati che gittano a piedi, & anco nasce de i ramicelli piegati, & similmente di suo proprio seme, si semina di Gennaio, & di Marzo. Non vuol esser molto adacquata, ne fargli molte carezze, perche per la grassezza non riesce di tanta forza, & uirtù nelle sue operationi medicinali, vuol'esser mondato molto. L'herba dello assentio è di molte maniere, ma tutte concordan nelle lor proprietà. E caldo, & secco, & apritiuo prouoca l'orina, & il fior delle donne posto di sotto con appio, & altamisa, dà appettito posto in empiastro nello stomaco, riposa il uomito, dà appetito, & il siroppo di esso è molto buono contra la itericia, disoppila il fecato, & il suo sugo fa tutte queste operationi, ma per esser amaro se ne fa l'acqua lambiccata. Et il siroppo fatto con questa acqua dice Auicenna che gioua contra le moroide, & il sugo di esso gioua contra il uelenode i fonghi, & da eso fugono molto le cimici, è buono contra le febri, & massimamente contra le quartane.

E buono beuuto il sugo o empiastro di esso contra i uermi o beuuto con sugo di fronde di persichi, & contra la durezza della milza, cuocasi con olio, e pongasi sopra. Parimente son molto utili allo stomaco o beuuti o empiastrisi come dice Galeno. Beuuto il suo sugo schiara la uista e posto ne gli occhi gli allucida, & lieua i pannicoli di essi, genera l'assētio sonno col solo odore, la cenere dell'assentio fa nero il capello mescolato con unguento rosato. Se fra le uesti si mette vn mazzo di frondi di assentio non le guasterā la tarma ne anco le roderanno i ratti, & se parimente il suo sugo si metterā nello inchiostro ne tarme ne ratti guasteranno i libri che si scriuerā con quello inchiostro. Gettandosi in un cantaro, o brocca di mosto otto onci di assentio pesto, & inuolto in un pannetto si lascierà cosi stare quaranta dì, & dopo si lieui, & si rimetta il uino in qualche uasello ben serrato a conseruar, hauran gran uirtù contra la pestilenza, & darà appetito. Si han da cogliere i rami di esso in mazzi nel mese di Maggio, e seccarlo all'ombra, la sua semenza si coglie quando è ben matura, & poi si ha da seccar al Sole, ma non tanto che il Sole le abbrusci, e gli lieui, & tolga la sua sustanza.

Delle

Delle Acelgas. Cap. 11.

LE acelghe uogliono, & sopportano qualunche aere, ma diuengono migliori in paesi freddi. Ricercano terre molto grasse, & humide, & bene stabbiate come se fosse marcite. Seminasi di suo proprio seme o di alcune cimette che gittã al piede. Si puo seminar di semẽza nel mese di Febraio, et dice Columella che si deõ seminare quãdo i granati sono in fiore, et si puo anco seminare per tutta la State. Si ha da traspiãtare quãdo hã quattro o cinque foglie, e quanto piu spesso si traspiantano migliori diuengono. ui sono di due sorti bianche, e nere. le bianche son di assai miglior sapore, & assai piu tenere, e dicono che si fan bianche se quando si traspiantano se si empiastrano le radici con letame fresco. Et dice Auerois, che il letame deue esser di sterco di uacche, & che si adacquino; ma se di lor natura son delle molto uerdi che tornino in negre non credo che cõ ciò ritorni bianche, & se han da scauar di sotto piu uolte. Se si seminano con seme uecchie nasceran piu presto che cõ la nuoua come dissi dell'apio, e seminandosi di Estate nasceranno il settimo dì, e se nell'inuerno nel decimo, põgasi ben nello scauarle che non se gli tocchi la radice che nõ ne hanno altra che una. possonsi ben seminare fra l'altre ortaglie che non ha bisogno di luogo appartato, ma o per i solchi o per le arole, e uogliono molta acqua, e se si lauoran bene diuẽgõ grande, & doue una uolta si seminano se non si strappano uerdi mai son bisogno di quiui tornar a seminarle, che delle semẽze di essa cade tornano a rinascer senza industria d'huomo, & della semenza di un cespuglio nascõ certe acelghe che nel primo anno nõ producõ semenza ne fa tronco, e queste son buonissime a mangiare, ma quelle spuntano il primo anno cosi nõ uagliono niente, ne di esse si han da pigliar semenza da seminare, ma si bẽ delle prime, che non portano il primo anno seme alcuno, & quelle che spuntano cosi fuori la prima uolta suellansi che nulla uagliono, e son sẽza uirtù alcuna. La sua semẽza si conserua ben quattro anni, e da indi impoi non è buona per seminare. Son fredde, & humide, non dan al corpo cosi buon nodrimento come le lattuche, & affiacano, e debilitano molto lo stomaco, smuouono il corpo, e se si usa di mangiarne spesso, e molte, dã dolor di corpo. Sõ buone per persone colerice, e persone calde, e febricitanti, massimamente di febri terzane. Lieuan la sete, son di cattiuo sapore da mangiare a sani, & accio che pigli buõ sapore dice Martiale, che ui si metta pimẽta o altre spetie. Il sugo di esse toglie le lendini, et altre bruttezze della testa, e fa neri i capegli. Si possõ nel trõco di esse insitar puche d'alberi, o semi di essi, come dissi nel ca. de gli insiti nel terzo lib. le acelghe

Col. lib. 12. cap. 3.
Pal. Feb. c. 24.
Teof. lib. 1. & 6. della histor.
Auerrois.
Maguin. par. 3.
Plin. li. 19. cap. 12.
Ortus san. cap. 70.
Dio. lib. 2. cap. 20.

che son alquanto di lor natura bianche, o berettine diuenteranno piu biã che se prima che uengon grandi se gli appuercan bene tutti i talli con terreno ben allettamato, & così si fan piu tenere, & piu saporite.

De i Cappari. Cap. 12.

Col. lib. 11. cap. 3. Pal. April. cap. 3. Settemb. cap. 13. Ottobre. ca. 11. Aris. prob. cap. 14. Plin li. 13. ca. 23. li. 19 ca. 8. li. 20 c. 15. Teo. lib. 3. delle cause. Auic. li. 2. ca. 124. Pla. lib. 3. Hortus sanit. lib. 1. ca. 97. Diod. li. 2. cap. 41. Pla. li. ii.

SOno i cappari certi cespugli che si estendon molto per terra, & producono molti piccioli capi. Questi di lor natura nascono in molte parti, ma doue non ne sono si deon seminare perche son molto singolari così in minestra come in medicina come hora dirò. Sopportano qualunche terra, ma uengono migliori in asciutto, che in humido, & perciò uedemo che nascõ da esse istessi nelle mura, & fratte, & fra le pietre, & luoghi non lauorati di alcune sementuccie che portano i passeri, non uẽgono così buoni nel terreno ben coltiuato, eccetto se l'aere, & la natura della terra non gli li lasciasse produrre, percioche essi di loro natura non uogliono lauoro, ancora che quelli de i lauorati sien migliori, et habbino i tronchi piu teneri. Voglion piu tosto terre calde che fredde; similmente son molto buone le arenose, & perche col suo sugo, & amaritudine contaminano la terra, & anco perche doue vna volta fa radice si estende tanto per terra come i rosai rossi o spine. è bene che doue si han da seminare se gli faccia prima vn circuito di pietre, & calce, per ciascuna arola, accio non si estenda piu del necessario, & questo si intenda piantandosi in qualche horto, che se è nel campo è ben che si stendano. Si seminano in duo modi, l'vno è di semenza le quali producono in certi alcaparroni grossi (che questi cespugli producono duo frutti vnitamente in vn tempo) i minori capi son quei che gittano alcune rose bianche, & di buono odore, & queste non portan semenza, l'altre son piu grosse, & in quelle portan la semenza. Hor di queste grosse si coglia il seme nel tempo che sono mature, & ben stagionate, & non si han da cogliere prima che aprano quei capparoni, & dopo che sono aperti tenghansi a sciugar al Sole, acciò si curino, & così curati si seminino. Si deuon seminar in terreni duri, & non adacquarsi, o molto poco. Di sua semenza si semina di Marzo, Aprile, & Maggio, & per mezzo Settembre, similmente si posson seminar o porre di barbati che gittano, & questo è meglio nel tẽpo della Primauera quando dan fuori, & di ogni ramo che si sotterra gitta radice, di li si possono traspiantare l'anno seguente, come chi traspone barbati di ceppo, & in ogni modo che si ponga sia messa ben sotto, perche nel tempo dell'Inuerno si secca pe'l freddo, & si consumano, & guastano nel nascere che fanno, et il metter de barbatelli o radici sia nel tempo della Primauera.

Non ricercano altro lauoro se nõ che nell'Inuerno se gli taglino tutti i rami a radice della terra dopo che sia seccato, perche sendo piu netta haurà maggior forza, & virtù, & nascerà piu presto. si fa migliore in luoghi esposti al Sole che in quelli che sono esposti all'ombra. Hanno il fiore nel tempo della State, & nel intrar dell'inuerno si seccano, & consumano sotto terra. quelle che si seminano a mano son migliori, & de miglior sapore che le saluatiche. prima che gettino i piccioli capi quando hãno le cime tenere son buone da mangiar come le sparaci, i piccioli capi s'hã da cogliere per mangiare, o per conciare prima che gittino fuori il fiore, e in molte parti si conciano per conseruarli, ma mettendosi prima in acqua calda, et ben salata a molle, perche quiui uiene a perdersi quel uerdore, et dopo che sono asciutti porti ne i suoi barili, mettendosi abbondanza di sale tra vn solaro, & l'altro, accioche meglio si conseruino, & dopo quando si uogliõ mangiare, si han da lauare ben doi, o tre uolte, perche perdano quel sapore. Alcuni gli danno un bollore per fargli piu teneri, & dopo gli metteno in acqua fredda cosi uengono a perder il sale, ouero tenerli in aceto. Quelli che son cotti se gli deue esprimer ben l'acqua, & si mettano in aceto & olio petrosemolo tenero, & qualch'altra herbetta tenera buona, & alquanto di zuccaro che tutti insieme faranno una insalata eccellente, cosi al gusto che dà appetito, & è saporita, & come per sanità, & puossi dare all'infermi che han perso l'appettito. Quei che gli usan di mangiare non hauran dolore di fegato ne di milza, perche disoppilano molto, e son buoni contro la perlegia, & i tremori de le membra risoluendo tutte le uiscositate de i membri interiori, e maggiormente contra la iteritia, e per esser apertiui fan uiuace il coito, et per questo non si deue molto usare, massimamente i uerdi, quelli che disiderano di uiuere in castità presso Iddio con essa, son contrarij alla malinconia, prouocan l'orina, che i cappari hã uirtu di aprire, & risoluere, & di consumar le uiscosità assottigliarle, & purgarle, & chi molto gl i userà di mangiare, ancora che habbia male di polmone, lo purgano, nettano, & sanano, & il sugo d'essi o mangiato, o in christiero ammazzano i uermi del uentre, & il medesimo effetto fanno cosi mangiati. Et dice Auicenna, che per la sciatica è buono che si faccia christiero, o impiastri col sugo della scorza delle radici d'essi, se in vino bianco si mette quanto il peso di due dramme della scorza delle sue radici purga il polmone marauigliosamente per orina, pigliandosi per spatio di trenta dì. Il sugo di essi gittato nell'orecchie le purga, & gioua a far sentire, uccide i uermi delle orecchie, & mangiate, dicono che son buone contra il tossico mangiato, & se la mattina si masticherà la sua radice farà purgar per la bocca l'eccessiua humidità della testa, guarisce il dolor de i

denti che uiene da frigidità. a chi la mangia la prima uolta riesce di catti uo odore, & sapore, ma dopo son aggradeuoli, saporiti, & utili. L'olio de i cappari gioua contra la durezza, & opilationi del segato, della milza & polmone, maggiormente quelle che nascono da frigidità, & quasi tutte l'infermità di essi, son caldi, aperitiui, & risolutiui.

Della Boragine. Cap. 13.

Ottob. 11. Plin. lib. 9. cap. 7. li. 20. c. 24.

LA Boragine è un'herba che ha le foglie simile quasi a quella della bugolosa o lingua di bue, cosi large aspere, & purgenti. Ve ne sono di saluatiche, & domestiche, ma tutte al fin son di vna medesima fattura, e proprietà. Sõ piu salutifere che alcuna altra ortaglie. Che della boragine si buo bene dire, & con uerità che in molti luoghi non è estimata, perche non sono conosciute le sue uirtù, lequali son molte come si dirà hora. Ricerca terreni grassi, & humidi, & che sieno sostantiosi. Quel che principalmente ricercano è che sia ben lauorata, & perciò appartengono, e conuengon di stare ne i giardini, & ne i tramiti delle uigne. Et son di tal qualità che in uno horto, o in altro luogo che si seminino nõ accade di seminarle piu di una uolta, che elle si multiplicã molto, purche la terra come ho detto sia ben lauorata, & humida, o che si adacquano, & doue si adacquano si posson seminare in ciascun tempo, & se si farà cosi, son di tal natura che prima bisognerà di istirparle, che seminarle, oltre che le formiche se ne portan la lor semenza, e le nascondono e quiui nasce. Si han da seminar di semẽza del mese d'Aprile, e di Maggio, et in questo modo uerrãno a buon' hora, o per Agosto, e Settẽbre, cosi nascerãno tarde, & in tutto l'anno gittan fiori in molte uolte, e cosi matura vna semenza di esse piu presto che un'altra, e si conserua il seme di essa per seminare duo anni. Et perche gli cade, e si puo raccoglier con fatica si deue istirpar i piedi, e porgli a sciugar al Sole in una touaglia, et indi a cinque o sei dì quiui si ha da crollare che ui caderà il seme, laqual si deue asciugar al Sole, e conseruar in luogo che nõ sia humido. Similmente si trouano alcuni granelli di essi a pie del cespuglio, che son lũghetti, & hãno vna coronetta biãca. Questa semẽza si deue raccogliere, uolẽdosi ripiantare in altra parte o per qualche medicina. Si traspiãtano quãdo sõ picciole, et il miglior traspiãtare è di Ottobre o Nouẽbre, & inanzi che comincia a far trõco, & in tẽpo humido o adacquarli, perche piglino, e perche mẽtre sõ grãdi sõ le foglie piene di spine, sõ buone cotte cõ la carne, e quando picciole per insalata. Allegrã molto il core, e purificano il sangue dà molta allegrezza in modo che ui è un uerso di essa. Ego sũ borago quæ gaudia semper ago. Et perciò son molto buone

per

perche coloro che han mal di cuore, & per i flemmatici, & melanconici, crude generan molto singolar sangue, & piu cotte con buona carne di castrato o capponi, & percio son molto buone per i uecchi, confortan molto tutte le membra dello spirito, & i polmoni, allargano il respirare, e beuendosi la semenza di essa in uino allegran molto il cuore, & se si usano a mãgiar molte uolte, toglie, e sana l'iteritia. De i fiori di esse si fanno singolarissime insalate. mescolate con un poco di petrosemolo, & herba buona è singolare lettuario, & siropo per mal del cuore & per il fegato. Perche ue ne habbia da esser per il tempo dell'inuerno, che non si secchi da gelo gittesegli letame di stalle che sia fresco, e col suo caldo si diffenderan dal gelo, e questo rimedio sia generale per tutte l'altre ortaglie, che si soglion gelare. Nelle borragini lauoran molto le pecchie, del fior dellequali elle mãgiano assai, & acciò che questi animaletti faccian bene, si deue questa herba piantar doue se ne fa industria, che quando queste boragini fioriscono quasi non si preuaglion mai di altro fiore colquale fabricano gli api.

De i Cardi, & sue parti. Cap. 9.

Sono i cardi di molte sorti, ma io non parlo hora qui se non de i cardi degli orti che son per mangiare, che in alcuni luoghi son chiamati artichiocchi, & massimamente in Lombardia. sopportano qualunche aere, ma il piu naturale è l'aere caldo, perche in quelle che son molto fredde si abbrusciano da i geli, e diuengono suaniti. Si fanno eccellenti ne gli inuerni pioueggiosi, & ancora che si creano in terre leggiere son però assai migliori ne i terreni grassi, & oltre che quiui son migliori hanno questo uantaggio di piu che per la durezza di essi non saran tanto guasti da i topi, che guasta, e rode le radici di essi sotterra, & essi in uero di lor natura nascono, & si alleuano in terreni grassi neri, & buoni, come io dissi nel primo libro di questa opera narrando i segnali questo buon terreno, & ciascuna cosa tanto diuerra migliore quanto piu sia conforme la terra doue si ha da piantare a quella nella quale naturalmente si crea. Et essendo che i cardi nascono, & si alleuan bene in terreni molto grassi in essi deono esser seminati, & posti. Voglion la terra molto stabbiata, & con humore che gli fa migliori, & piu teneri. Se nel tempo che si semina la semenza di essi se le spezzerà alquanto la punta dicono Crescentio, e Palladio che i cardi nasceran senza spine, & se la semẽza si terrà a molle tre o quattro dì in olio di lauro (che già dissi come si faceua nel capitolo de i lauri) o in nardo o in acqua rosata, & dopo si tiene ad asciugare, & così poi si semini, i cardi hauran quel medesimo humore, & potrà far il medesimo

Cref. lib. 6. cap. 12. Pal. Feb. c. 24. Mar. ca. 9. Mag. ca. 5. Maguin. par. 3. Cref. lib. 5. cap. 17. Hortus sanit. lib. 1. cap. 78.

effetto ciascun altro odore. Et tenendosi a molle in latte riusciran molto dolci, ma percio che il latte si infortisce, bisogna che gli sia mutato due o tre uolte, ma io credo che quei che sarãno bagnati in olio di lauro o altro olio non sien per nascere perche l'olio fa guastar la semenza. Si han de seminar i cardi nel crescer della Luna, & si ha da auuertire che nel tempo che o si semina la semenza o si ha da piantare sia messo dritto in terra in quel modo che ha da nascere, che se va torta nascera il cardo picciolo suanito, & duro. Non si ha da profondar sotto terra piu la semẽza che quanto e l'altezza del dito grande al trauerso, quei che si han da traspiantare, ancora che rade uolte questa pianta si traspianti, ma quei che non son da traspiantare uoglion ir molto sotto, & eßer ben coperta le semenza, in modo che di quella terra che resta di sopra resti molto trita, & se il terreno fosse bene stabbiato si fan piu teneri, & migliori. Essi si seminan di due sorti o di sorti o di semenza di certe picciolîne piante che gittano al piede come figliuoli ma di queste tali non riescono cosi buoni ne cosi teneri come quei che nascono di lor propria semenza. Il seminar questa semẽza e meglio nel mese di Marzo, & nel principio d'Aprile, & il porgli sia con ordine per tramiti, et drittura, & in rasa lunga per rispetto dell'adacquare, doue si inacqua, & sia un cespuglio di essi posto lunge dall'altro un buon tratto, perche si poßa ogni cardo comodamente, & separatamente coprire, che almeno sia duo piede lontano vn cardo dall'altro, & si auerte che per ciascun cespuglio si han da gittare sette o otto grani di esse semenze posti in tanto spatio quãto sia vn palmo, & mezo, acciò che possa ciascun di essi insaccare, & crescere, & indi a qualche dì che il cardo di essi grani sia nato, se alcuno di essi sarà suariato, & troppo minuto, lieuisi uia acciò che dia luogo all'altri, et restino almeno quattro o cinque cardi. Quei che si tarspiantan o sia della radice della madre o sia dei seminati, si posson traspiãtar di Maggio de i rampolletti che gittan al piede, o di quei che nascõ di semenza nel tẽpo della Primauera di Ottobre di quei che gittano alhora, che il cardo se c tenuto in grassezza gitta molti rampolli, o germogli, quãdo si traspongono dicono esser necessario di tagliarsegli con un coltello alcune di quelle barbette che sono molte lunge, & si empiastri poi ben tutta la radice con letame di uacca. E gran bene quando son cosi piccioli sarchiargli molto, che uogliono esser ben netti a torno che non sien circondati di herba, ma quando son poi grãdi nõ han bisogno di questa cura, imperoche essi da loro istessi consumano ogni erba che lor sia uicina, & l'affoca, & non mi par buon parere quel di Crescentio quando dice che si posson bẽ traspiantar di Ottobre fra i solchi del grano che e già nate, che e cosa chiara che l'affocaranno, et occuparã molta terra. Si han da rifrescare nel

nel fine di Settembre o di Ottobre piouendo o adacquar la terra, acciò che diuenga spognosa, & quei che lo fan nel fin di Settembre fan che si faccin piu presto, percioche la terra è in quel tempo piu calda, e matura piu presto che nell'inuerno, nel qual tengo è fredda. Vogliono quando sono piccioli il letame ben marcio, & putrido, o cenere in terreni freddi, e quei che si traspongono nell'inuerno, & perche essi occupano gran tempo la terra, posson ponersi fra i limiti dell'arole, meloni, cipolle, cauli, o radici, & altre hortaglie che si streppan da terra, e non si tagliano, prima che esse crescan molto, a quei che si lascian per semenza si de sempre leuar i germoglietti acciò che crescano bene, & producano la semenza ben proportionata, e ben matura, & quando arriuano i gran caldi, cuopransi le cime di sopra del carciofo cō alcune foglie, che il Sole abbruscia la semēza, ma questo è piu neceßario nelle terre alquanto calde, & in questo mio paese, & ne gli altri che son molto pioueggiosi si sogliono coprire con qualche cosa che l'acqua non habbia da entrare in quelle cime, & in quella coppa, che fa marcir le semēze, e doppo l'eßersi colto il fior di essi, che è molto buono per quagliar il latte, & che sia ben secca la semenze spezzisi il carciofo di sopra vn panno, & quiui si scuota, & raccolta si metta in luogo asciutto. I cardi da semenze sian di caspi grossi, larghi, & teneri. Vogliono esser bē inacquati o star in luogo humido, e si han da inacquare il medesimo giorno nel qual saran seminati. Questo frutto guasta molto, & destrugge i topi, & i ratti, perche uan sotterra, & mangiano le radici, & il tronco di essi, & subito periscono, & per essi è bene di inacquar molto la terra, che si insuppi, & satij ben d'acqua, perche l'acqua gli affuoghi, & tener gatti fra il cardo. I cardi son aßai buoni da mangiare, che acconcian molto lo stomaco, & il cibo, & per questa cagione disse il Portughese che gli asini han migliore stomaco che gli huomini, perche mangian piu cardi. Ingrossan molto la lingua, impediscō molto la fauella, disoppilano il fegato, fanno orinare, dā sonno, dā appettito, son cōfortatiui della matrice o madre. Per esser calidi, & per hauer proprieta di quagliar il latte come fa il fiore, nō lo deuono mangiar molto le donne che allatano perche gli lo farebbe quagliar nel petto, & causano alcune infermità di gran dolore, & anco si deuen guardar di mangiar cardi, o carciofi quando si mangia latte, perche hauendo questa herba questa uirtù di quagliare. & lo quagliarebbe nel corpo di chi lo mangiasse, ilche è molto pericoloso, e la maggior parte delle uolte mortale. I cardi māgiati dà buono odore alla bocca.

De i Cauli, & sue proprietà. Cap. 15

Cat.c.155. & c.156. Col. li. 12. cap. 3. Pal. Feb. ca. 24. Mar. c. 9. Cresc.li.6. cap. 22. & cap. 52. Auerrois. Pli. lib.19. cap.8. lib.20. c.9. Teof. li.2. de causis. lib.4.delle hist. Maiguin. par.3. Ortus san. lib.1. c.1. Diod.li.2. cap.109.

I Cauli o uerze secondo il parlar Lombardo sono di molte sorte, e maniere come noi uedemo, ma tutte uogliono vn medesimo lauoro. Et quantunche diuentino buoni in ciascuno aere, diuengono con tutto ciò assai migliori in paesi freddi come sono in Lamagna, oltre che nelle terre, e paesi freddi non generano tante picciole ruchette che gli mangiano, quanto fan ne le caldi, & uogliono anco piu presto alquanto di costa che di terra piana, per questa cagione dice Palladio che si deon porre ne gli orti, & li miti delle arole o rase, perche quiui sta piu alta, & piu pendente la terra che quiui si fanno assai migliori che in tutto il resto dell'arola. Voglion terreno grasso, & sustantioso, ben riposato, & ben stabbiato, & nel terreno mediocremente leggiero si fanno, ancora che non tali. Nell'arenosa & dura, & cretosa si fanno molto suaniti, & duri eccetto che non sia stabbiata assai, & Plinio dice che se si adacquano, & stabbiano che diuerranno maggiori, e piu teneri, ma che non saranno cosi saporiti come senza. Questo è doue la terra è molto auantaggiata, che doue è cattiua, & debole ha gran bisogno di stabbio. Deue esser la terra anco per cauli netta di pietre o arena, & il medesimo ricerca anco ogni altra sorte di ortaglie. De i capucci la miglior postura è per Primauera, & anco non deue porsi in altro tempo, che uiene a maturarsi per l'Inuerno, & per il freddo si uiene a serrar meglio, ma le altre sorte di cauli in qualunche tempo si posson porre che in ogni stagion dell'anno uengono buone. I capucci hãno bisogno di terreno piu stabbiato che gli altri cauli. Si pongono i cauli o capucci, perche uengano a farsi piu presto uerso il Mezogiorno, ma ponendosi uerso il Settentrione, & uento di Tramontana, ancora che non crescano ne si maturino cosi presto sono con tutto ciò migliori, & di miglior sapore che il freddo, & il gelo dà molto gratia, & sapore a qualunche sorti di cauli, & gli inteneriscon molto. Il seme da piantargli sia nuouo, che se passa quattro anni, nascono nauoni secõdo che dice Auerrois, e Palladio & dice il medesimo Auerois che tornãdo a semenar il seme di quei nauoni tornerà à nascer cauli, ancora che Crescẽtio dica che si conserua fino a diece anni. Vogliono esser le arole o rase molto ben zappate, et stabbiate per seminar il colino, ma sia il letame ben fracido, & mescolato con terra, et accio che ne formiche ne passari non mangino la semẽza o il colino, quando nasce mettasi prima a molle la semenza in sugo di herba mora, e perciò giouerà quel che disse ne i rimedij delle ortaglie nel settimo capitolo di questo quarto libro. si hã da seminar nel principio del crescer del

la Luna che nasceran migliori, & piu presto. Vogliono esser molto adac quati prima che nascano, ma dopo, non tãto, et per fare almaciga seminisi in colmo in luoghi caldi o aprici, oltre che tutte quasi le semenze dell'orta gli e ricercano questo medesimo, perche meglio, & piu presto nascono. Il traspiantargli sia quando hauran sei foglie, & Palladio, et Crescentio di cono che se si pianterãno alquanto maggiorette non piglieran cosi presto come le piu picciole, ma che uerran maggiori, & piu gentili, ma se si tra spongono in tempo freddo o fresco, & che non faccia Sole, gli sara gran bene porgli grandicelli, ma se e tempo caldo meglio e di porgli alquanto piu tenerini che non si secchino prima che piglino, se si trapone in tempo freddo, sia la mattina dopo che il Sole fia leuato, & che habbia tolta la rusciada della terra, ma se e in tempo caldo, sia tardi dopo l'esser caduta la furia del Sole, & subito si adacquino ben sopra che si faccian alquãto uigorosi, ma il miglior traspiantare e in tempo nuuoloso, & humido, che pioua lenta acqueta alquanto. Nel traspiantare taglisegli le barbaccie lunge che restino corte che al traspiantare non restino riuoltate ne torte che cosi uerriano in cauli suaniti. Si posson traspiantare, facendosi vn bu co con un bastone, et mettauisi sotto la radice stringendosegli ben la terra al lato. Gli capucci per raccogliersi essi in se istessi, & stringersi, si han da traspiantare spessi, ma gli altri cauli grandi, & larghi uoglion gran cam po, perche si estendono molto, o se si ponessero spessi, si posono far piu ra ri quando uerranno a crescere, & farsi maggiori, & se se gli mette la ter ra al piede come chi acogomba l'albero, si uerranno a far assai maggiori & al traspiantare non si sotterri ne cuopra tutto il tronco che si guasta, & dice Columella, che al traspiantare si debban empiastrar ben le radici con alquanto di loto di fonte o di fiume, o di letame ben marcio che in que sto modo diuerranno piu teneri, & saporiti, & cociui. Deono ben zap parsi, & stabbiare la terra quando son piccioli che dopo che son grandi non accade, perche da se istessi soffocano con lor superiorità l'erbe che gli sono nate all'intorno. Et dice Plinio, che fra tutti i letami per i cauli nõ e letame il piu eccellente che quello dell'asino, et il medesimo dice Aui cenna. Vogliono esser bene inacquati, & se si adacquano cõ acqua salsa son piu saporiti, & piu teneri, et il medesimo effetto fanno seminandosi in terre che habbia del salso, & migliore adacquare e di notte maggior mente se son picciole che le pianti grande fanno ombra da loro isteße al proprio piede, & non gli puo perciò far male l'acqua col Sole, & se quan do sono grandicelli si piglia la poluere della terra salsa, & se gli gitta so pra delle foglie o nella radice quattro o cinque uolte uerrãno grandi piu presto, & in perfettione, & saranno piu saporiti, gli fa gran seruitio il

sal

salnitrio che le fastar piu uerdi, & piu tenere, & piu saporite, & questo se gli puo dare in duo tempi, & età di esse in due maniere, l'vna quando son picciole pestar il salnitrio, & cernerlo, & gittargielo leggiermente sopra, & l'altra disfar il salnitro in acqua, & con vna scopa bagnar i cauli, & questo fa anco lor grãde utile in ammazzar le picciole ruchette che gli mangiano. Dice Teofrasto che se fra i cauli si semineran piedi di ueccia, et lupini che non genereran ne ruche ne quei piccioli pedocchi che fanno. Se si secca sterco di pecore o di palombi, & cenere (& e buona di fico o di oliua) & tutto si riduca in poluere, & si gitterà sopra i cauli che habbian di questi pedocchi, o si faran fuggir tutti, o uero moriranno, o cuocer frondi di oliue o di sambuchi in acqua, et con essa borfar i cauli, o se gli farà fume con ena, & zolfo, & con corno di ceruo o di capra moriran tutti i uermi, & ruchi, & simili animaletti. Similmẽte se i cauli sono poco guasti da quella maledittione è bẽ di spiãtarli prima che guastino gli altri, & questa è la miglior medicina perseuerãdo che non ne nascan piu. Et perche questa infermità di ruche o pedocchietti si generà piu in luoghi aprici, & humidi, che doue è uento, & aere, quiui si deon piantar certi cauli che hanno le foglie liscie, et ne i luoghi aerosi quei che l'hã crespa, che se si pongon queste tali doue si sogliõ creare questi pedocchietti si guastan molto, & son molte brutte, se la terra è grassa, & humida si posson bẽ traspiantare fra i solchi de i campi seminati di grano o fra i tramiti delle uigne, ma sieno appartate dalle uìti, perche lo guastan molto. Se i cauli si seminano nel principio di Settembre o di Ottobre ueneranno a esser buoni alla quaresima, & non produrran semenze, perche il gelo gli abbruscia, et se si semineranno piu tardi saranno piu tenere per sopportar il gelo dell'Inuerno, eccetto se non fosse in paese molto calido, & doue non è gelo, & se nel tempo dell'Inueruo si sfrondano i cauli o se si descimano daranno certi bottoni o brozzoli per la Primauera megliori che se non se sfrondassero, de i quali brozzoli nasce la semenza, & se quei germogli si taglian dal tronco tante uolte quante nasceranno fin che quella forza del seme si consumi tornaranno a gittar altre foglie di nuouo molto gentili, che il tronco de i cauli uiue piu di vno anno, & è tanto gagliardo che in esso si puo insitare puche o seme d'altre herbe come io dissi nel libro quarto de gli insiti. De i capacci non escono cosi come da gli altri cauli, et percioche ne i rampolli quei sono migliori che serrano, et stringono molto & dopo non tornano ad aprire de i tali è bene di hauer seme piu presto, che de gli altri che non stringono bene o subito dopo l'hauer serrato si aprono. Ma a i capucci non si tocchi la testa con le mani quando serrano, che subito si aprono. Hor quando si uedrà il rãpollo ben serrato, & duro, prima

ma che cominci a infracidarsi, taglisegli tutta la parte disopra come corona, & incrucichinsi le foglie con vn coltello, & in questo modo non marcirà, & gitterà i iampolli o brozzolli della semenza. In qualunche sorte di semenze di cauli di qualunche maniera si uoglia, è la migliore quella che il tronco gitta nella parte piu bassa, & perciò quando gittano i trõchi i rampolli spontinsi tutti, acciò da basso rigitino nuoue cime per semenza & questo si osserui in ogni sorte di cauli. Ma a cauli che si han da conseruar per hauerne semenze, non si ha da tagliare la cima del tronco. Pone Marco Catone marauigliose lodi, & gran proprietà de i cauli, recito le parole di Plinio, & son tãte, che Crisippo, et Pittagora ne fecero trattati di essi, & il medesimo Catone dice di essi, che in virtù, & buone proprietà auanzano tutte le altre ortaglie, & la miglior di esse è vna sorte molto uerde, & crespa, & hanno i tronchi, et uene alquanto rosse, che son di maggior virtù, et i cauli che hanno la foglia larga non son cosi buoni, et i capucci non han tanta uirtù. Quanto al primo son contrarij al uino che empediscono, et medicano l'embriachezza che se son mangiati crudi inãzi che si beua non permette l'embriacare ancora che l'huõ beua molto uino, o se dopo l'hauer beuuto si mangiano, similmente medica la embriachezza ancora che sia grande, maggiormente se si bagnano in alquãto di buono aceto, come dice il medesimo Catone, & il medesimo effetto fa la sua semenza beuuta, ma il mio cõsiglio è che con la confidãza del rimedio de i cauli non si debba ber molto uino, che beuendosene troppo ne i cauli crudi ne i cotti non empediran la embriachezza secondo il parer mio, & anco ho ueduto per esperienza che questo rimedio sarà quando vno si fosse scaldato alquanto ma nõ per quei che hauessero beuuto a guisa di spogne. I tronchi di cauli mangiati crudi nettano molto i polmoni, schiaran la voce, & il medesimo effetto fan le foglie ancora che non tanto come il tronco. Se con l'acqua in che son cotti si lauano le membra i nerui ritratti gli estende, & sana, & il medesimo effetto fa l'orina di coloro che sono usati a mãgiare cauli, et similmẽte questa tale orina è buona da bagnarui il uentre alle creature che ui hanno dolore, & gli fortifica molto, purgan molto il uentre, & la flemma, & fortifican molto le membre che triemano lauandosi ben con quella acqua o orina. Per la flẽma dice Catone, che si debba far mazzetti di cauli, & che si mettan in acqua che bolle, & dopo che tornerà a ricomtnciar di bollire non si lascin se nõ quanto sarebbe caminar cinque o sei passi, & cauisi la foglia dell'acque, & pestisi di essa cauando il sugo, & colisi, & mettasi in vn uaso di terra, & pongasi vna notte al sereno, poi se gli metta qualche grano di sale, & grano di comino triti, et colui che l'ha da beuere uada a letto sẽza cena, et lauisi bẽ

le gambe, & le mani con acqua calda, & beualo la mattina, et poi passeg gi tre o quattro hore, & quando gli uerrà uoglia di uomitare, uomiti, & purgherà tanta colera, & flemma, che egli stesso si marauiglierà come ne potesse hauer tanta, oltre che purga molto la testa, & dice Plinio, che be uuto il seme del caulo con uino nero, purga la colera. Tutti i cauli han no questa natura, & proprietà, che pesti, & messi sopra qualunche enfia gione, la cura, & guarisce. Messi sopra le piaghe le purga, & netta, ma tura le enfiagioni come si è detto, & l'apre, & se cosi pesti son messi sopra le ferite, & piaghe riserrate, le netterà, & sanarà, ma queste tali piaghe bisogna che sieno prima tenute a molle in acqua calda, & ciò debba farsi due uolte il giorno, & hauendo ben lauata la piaga, ponganfiui i cauli ba gnati sopra, & in questo modo sana ben le membra infistolate, & per le piaghe che son riscaldate si deue far il medesimo, & anco la poluere fatta di certi tronchi, massimamente di certi che son saluatici seccati in forno, mangia qualunche carne cresciuta, & putrefatta, & certa carne che na sce dentro del naso chiamata pulpo sana, odorandosi ben questa poluere uerso il dentro. Se uno non udisse bene macini la foglia del caulo, & caui il sugo, & meschiato con uino tepido gittiselo nell'orecchie, & se gli schiacerà, & se niuno ha qualche membro guasto, & disconcertato, lauilo ben con acqua calda due uolte il dì, & pesti il caulo, & ue lo ponga sopra, & se è in qualche parte del corpo carne pesta, lieuisi ben prima con acqua calda, & pongasi la foglia del caulo pesta sopra tre uolte il giorno, & se i fanciulli piccioli la mangiano, massimamente i tronchi di essi arro stiti, & sanano le piaghe delle poppe cosi peste, & messe di sopra, sono buo ne mangiate per coloro che sputan sangue, & se con l'orina che faccia uno che gli habbia mangiati crudi si lauerangli occhi, se schiarirà molto la ui sta. Et beuendosi il seme de i cauli ha uirtù contra il ueleno de i fonghi mangiati. Purga molto la milza mangiandosi, & beuuto uin bianco con essi. Mangiati crudi danno abbondanza di latte a quelle che han partori to. Il sugo di essi ritiene i capelli, ammollisce il uentre se son mal cotti, & se sono troppo cotti lo restringe, & poste le foglie peste sopra le scrofole o simili altri mali che crescano a guisa delle scrofole non le lascia crescere, & leua i segnali delle ferite, & poste sopra le morsicature del can rabbio so le sana, prouoca l'orina, & camise delle donne. Altre molte uirtù hanno i cauli che sarebbe cosa lunga di narrarle, et con queste uirtù hãno anco qualche uitio che guastano la dentatura, & dà anco alquanto di ma le odore alla bocca, e dan sonno, & mangiatine troppo accortan la uista, son similmente cattiui per coloro che hauessero uene rotte nelle gãbe che le ingrossano, et coloro che hauessero piaghe melanconice. Nelle pignatte son

son piu saporiti ritorti con la mano che tagliati con vn coltello, percioche il ferro gli guasta molto, dandogli vn sapor di ferrume, & facendoli indurire.

Delle Zucche cocozze, & sua proprietà. Cap. 16.

VOgliono le zucche terreni grassi, humidi, ben stabbiati, & ben cauati, & il principal che ricerchino è di hauer molta acqua, si fanno piu eccellente in luoghi esposti al Sole che in luoghi ombrosi, purche quiui però habbino odor bastante, queste similmente si possono seminar doue non si habbino da adacquare, ancora che non saran cosi buone come doue è del acqua. Et per questi luoghi dice Columella che nel mese di Febbraio si debban far certi solchi sotto quasi un pie, & stabbiati con letame ben marcito. Et a mezo il mese di Marzo seminisi i piccoli semi suoi, & cuopransi vn pochetto, & adacquinsi bene prima che nascano, & come ueneran crescendo, cosi si vadan coprendo di terra fin tanto che i solchi si vgualino cō la terra, & quelle che si semineranno in questo modo nasceran molto presto, & di miglior sapore che quelle che si adacquano. Si posson parimente seminare per il fin di Marzo, di Aprile, & di Maggio, ma quelle che sien seminate cosi tardi haurà bisogno di molto letame, e acqua, accio col calore, & la uirtù del letame, et la humidità uengono a farsi di buō hora come quelle che si seminan di Marzo. Et nel tempo del seminarle una notte prima che si seminino, gittisi a molle in acqua, et quel seme che notarà sopra l'acqua, per esser vano lieuisi, et quelle che resterāno al fondo, lascisi a molle accio si uēgano ī tenerire, et nascerā piu presto che si seminassero secche, & se si terranno a molle in latte o in acqua melata, riusciran le cocozze molto dolce, et saporite, et è vn grā secreto nelle semēze di esse & gran differenza che essendo le calabazze da vn capo è lunga, & stretta, & dall'altro piana cosi son le semenze di ciascuna di queste parti, che tal nascerà la zucca secondo dal capo che è la semenza, che se la semenza è di collo nascerà la calabazza lunga, et se del uētre, larga, et se del suolo delle zucche sarà larga, & la tal semenza accio che nascan larghe si ha da seminar di punta, et accio si sappia da qual parte è la semēza dopo che è ben secca la calabazza aprasi, & si trouerà la semenza ciascuna attaccata alla sua banda, & sempre ha da esser la semenza delle prime zucche che nasceranno, & di quelle che son piu uicine alla radice, & per hauerle zucche molto a buon'hora, piglisi letame assai nuouo, & di esso empiasi bene vn'arola, & sopra mettasi vn letto di terra ben marcia, & fra quel la terra mettasi la semēza di esse stata prima a molle come io dissi, et questo puo

Cresc. li. 7. cap. 20. lib. 11. c. 5. Plin. li. 19. cap. 5. & 6. Col. li. 12. ca. 13. Pal. Marz. ca. 10.

ſto puo farſi di Febbraio, & di Marzo, & di notte cuopraſi l'arola per riſpetto della rugiada, & gelata & de dì ſi ſcuopra al Sole, et dopo che ſiē nate traſponganſi doue a l'huomo piace cō cōditione che portin ſeco aſſai di quella terra coſi alletamata. Si han da traſpiantare quādo habbino tre o quattro ſoglie, & porle in quel luogo che poſſa ſalir in alto che ſtar per terra ſi guaſtano, oltre che peſtandoſi il ceſpuglio di eſſe ſi guaſtano, & ſe ſi ſeminan per mangiare quanto piu lungo, & ſottili ſono ſon migliori & piu tenere, & piu ſaporite, & percio le tali ſi han de ſeminar delle ſe menze del collo, et che ſien poſte con le punte in alto che quei cornetti ua dan di ſotto. Se ſe gli gitta poluere diuengon ſimilmente molto dolci, et ſaporite, & per queſto e bene di ſeminarle uicino alle ſtrade oltre che con la poluere ſi mantengono molto freſche. Dice Columella che doue ſono le zucche, o cocozze (maſſimamēte quādo ſono in fiore) per niun cōto debba approſſimarſi donna che habbia il ſuo meſe che gli farà grā danno, et piu poi ſe le tocca. Ariſt. dice che ſe ſi ſeminano le zucche uicine a pozzi, & dopo che ſian le zucche nate ſi riuoltino dentro il pozzo, dopo che hab bia licentiato il fiore, & che gia la zucca comincia a creſcere, & ſi ſtop pi, & ſerri il pozzo bene, che quiui ſi conſerueran uerdi tutto l'anno, ma auuertaſi che non tocchin l'acqua. Delle zucche cocozze ſi fanno gentil ombrie nella State facendoſi come pergolati, & poſti ſopra gli alberi che non dan frutto come ſono ſalci, & altri alberi ſimili, & poſti in alto dan miglior frutto, & piu ſaporito che teſe per terra, & meno ſemenza. Cre ſcentio dice che ſe quando i ceſpugli ſono alquāto creſciuti ſi ſpuntano che gittaranno piu rampolli, & in eſſi ſaran piu cocozze, oltre che ueneran piu a buon'hora, & il medeſimo e ne i melloni, cocomeri, & ſimili. per ſe menze ſi ha da conſeruare delle piu grandi, & di quelle che ſon nate pri ma, & ſi han da laſciar appeſe nella ſua uite fino all'Inuerno, & dopo ap piccarle o al Sole o al fumo che in altro modo per eſſer humide ſi fracida rebbe la ſemēza, ma a quelle che ſi appiccarāno al fumo non ſi de dar grā caldo che ſi ſceldarebbon troppo baſta che ſi aſciughino. Quando ſon uer di ſon fredde, & humide, & perciò non ſon buone per le perſone flemma tice, & humide, & melanconiche, ma per colerichi, & aſciutti, & per eſſer fredde, & humide, uogliono eſſer concie con ſpetie, & herbe calide come petroſemolo, & finocchi, & ſimile. Son buone per coloro che han la febbre maggiormente terzana, & temperan la ſete, & il caldo. Son molto buone cotte cō carne, o fritte, perche in queſto modo uiene a perder molto la ſua frigidità, & humidita. Son di leggeriſſima digeſtione, & ſi corrompono molto preſto nello ſtomaco quando e indiſpoſto, & preſto ſi tramuta nella qualita, & natura di quello con che ſta. Se ſi uſa di man

giarne spesso generano colico massimamēte nelle persone fredde, & perciò si han da condire con spetie, & mele. Le semenze son fredde molto, & purgano i rognoni dell'arene, & disoppilano il fegato mondate peste, & cotte con un poco di acqua di orzo beuendola. Si fanno eccellenti queste semenze confette, & si conseruano senza altro nel suo uigore per tre anni. dice Auicenna che deono esser seminate ben sotto terra, & il medesimo si faccia nel seminar de i cocomeri, & che quando saran di quattro foglie si torni a coprir di terra fino alla cima, & che quando saran cresciute alquanto si debbano scauare, & rodergli le radici con vna punta di spina, & dopo si torni aricoprire. Et dice oltre di ciò che se si seminano ben sotto quando uerran crescendosi debban coprire fin alla punta tre o quattro uolte, che i cocomeri, & cocozze che saran cosi seminate, & studiate nasceranno senza semenza, & che accio uengano presto si debba seminar nell'Inuerno in uasi pieni di buona terra, et letame, et si debba adacquar con acqua tepida, & che de dì si debban mettere al Sole, & di notte mettersi in luogo aprico, & caldo, & nel cominciare a uenire il tempo buono, & che si comincieran a seminar l'altre si debban trapiantar rompendo il uaso, & interrando la terra cosi intiera, & accio che la terra resti ben intiera cinque o sei dì inanzi non si adacqui, ma subito che si trapiantano subito si han da acquare, & se si seminaran con la ponta a basso, produrrãno piu zucche secondo il medesimo Abēcenif, et se si mette a molle la semenza in cosa lassatiua o cosa odorifera, le zucche hauranno quella uirtù, & quello odore. Accio che non generino uermi ne piccioli pedocchi dice che si debba metter acqua fetida in un panno, che si tenga a molle in acqua, & con quella acqua si adacquino, & non l'hauranno. Fra le sue proprietà nõ fa mestiere di dir che sien buone per metterui dentro del uino quãdo son secche, che questo è notorio massimamēte presso i pellegrini, & coloro che zappan le uigne, ma perche sien buone, bisogna che sieno impeciate ben dentro, e che sien percio scelte quelle che son piu grosse di scorza.

Delle cippolle, & sue proprieta. Cap. 17.

LE Cipolle ricercan terra grossa, & sustantiosa, ben trita, et dolce da lauorare, & tanto leggiera che paia arena, & terra fredda, & se eterreno forte, & duro non puo crescere, & percio e bene che con esser terra grossa sia anco leggiera, e bisogna che la terra bene stabbiata, posata, zappata, e netta di pietre, et herbe, et anco non basta che la terra sia zappata e cauata una uolta sola, ma due, e tre, et se la terra nõ sia bene alletama

Cref. lib. 9. cap. 23. Pal. Feb. cap. 23. Apri. ca. 3. Ottobr. cap. 11.

Nouembr. cap. 6. Plat. lib. 3. Plin. li. 19. cap. 6. Teof. li. 7. dell'hist. Auic. Maguin. par. 3. Dios. li. 2. ca. 137. Aui. li. 20. cap. 7. Arist. pro. par. 1.

ta prima che si seminin si trapiantino, stabisi subito pur che sia cō letame bē marcito. Dice Abenceaif che le cipolle fa bene in terreni uermigli pu che sieno leggieri, & nō duri. Seminăsi di due sorti, l'vna e di sua propria semenza, & l'altra e delle sue proprie cipolle traponēdosi, et di queste che si trapiantan nasce piu seme, & si fa la cipolla picciola, & pe'l contrario quelle che si seminan di seme uengono piu grosse, & fan poca semenza, & percio, quando si uuol hauer semenza aßai, piantisi delle uecchie che gia hā germogliato in casa. Hor hauuto il buō seme, et bene essendosi stabbiata la terra doue si ha da seminare le cipollette, semininsi di Settēbre, & Ottobre, et Nouēbre, & anco per tardiuo si possono seminare nel mese di Febbraio seminandosi sempre in giorno chiaro, & riposato, & che se fia possibile regni uento caldo secondo che uuole Palladio, & sempre si seminino nel sminuir della Luna, & dopo il mezzo di. Se poi che saran seminate ui piouerà sopra, nō si adacquino, ma se fia tēpo asciutto, adacquinsi in ogni modo, & nell'Inuerno se fian alquanto nate, & picciole bisogna che sien coperte con qualche cosa di notte, & se sarà di caldo o temperato, & sereno, scuopransi, & se nò, non si discuoprano. Il trapiantar di eße ha da esser quando son già grandicelle, che poi alcune si seminan piu per tempo che l'altre, & altre piu tardiue. Cosi ha da eßere al trapiantar secondo il tempo nel qual si seminarono, & sempre nello sminuir della Luna, si posson trapiātar fra l'altre ortaglie, ma magiori e migliori diuēgono da se istesse. Nel traporsi se gli ha da spuntare le picciole foglie si son lunghe, et troncargli fin parte delle barbette lasciandosegli un dito al trauerso, e nō piu di esse. Et nō si traspongano molto sotto terra, che le cipolle si creano nella superficie della terra, et piglian cosi presto che ancora che non si sotterrino mettono la radice in terra, & uiuono, & questo e poco poi che riuerdiscono, et germoglian sospese all'aere come uedemo da se istesse senza toccar la terra. Si deon trapiantar sendo possibile in tēpo nnuoloso, et sul tardi, e se fia tēpo asciutto adacquinsi in su uer la la sera quādo sia uenuto il fresco. Son le cipolle tāto uiue, che se solo si trapianta, et mette in terra quel solo germoglio che fanno da se istesse con il suo picciolo capo, & sue barbe, pigliano, & parimente pigliano, et crescono se se gli taglia capo, cō due dita, ma prima che comincino a germogliare, & quello si semini chē piglia. Si ha da trapiantar rare, acciche crescā piu i capi, et come io dissi taglinsi alquāto delle frondi in tempo che nō pioua, che se pioue entra l'acqua p i tagli di esse foglie, et molte uolte ī quel luogo si marcisce, ouero si riscalda. Si ha da scauare, & zappare molto accio che sia la terra spognosa, et molle che in questo modo uerrāno a crescer piu, et sarāno assai migliori, se fra eße si seminerà dell'Assadrea o qualū

che

che altra herba di buono odore. Di esse son migliori quelle che son rotonde che non son le piante, & aßai piu dolci, che per la maggior parte son piu dolci anco le bianche, che non sono le roße, ancora che questo non sia di continouo, ne sia in cio regola certa, che molte uolte le roße riescono piu dolci, & questo prouiene che oltre che son le semeze di quella natura, & qualità, suole causarlo l'esser nate in terreni buoni, & con molta acqua, et letame, et cosi si crean grandi con la scorza grossa, & dolce, ma delle tali si uuol sempre procurar di hauer la semenza, & doue non è la terra, come ho detto abbondante di acqua, & bene stabbiata diuēgono picciole con le scorze sottili, & molto secche, & queste tali han poco odore, cattiuo, & dan dolor di testa per esser piu fumose al ceruello, & quelle che han da seruir per semēze se gli ha da metter qualche stanga doue possano appogiarsi, accioche non si spezzi, & quelle che germogliano in casa si posson porre o piantar in ogni tempo, ma è meglio sempre di anticipare che uengono a nascere, et crescer piu presto, & riusciran queste piu dolci che quelle di semenze. Lo irrigare, e adacquare di esse ha da eßer quando è l'hora già uerso la sera, & che si e ritrescato il tempo, & anco e meglio dopo che sia passata la mezza notte, che prima, e deonsi satiar bē d'acqua qualunche uolta si inacquano si han da coglier quando la porretta si uede da esser bene asciutta, & nello sminuir della Luna, & in giorno riposato, & chiaro, & dopo il mezzo giorno, & in questo modo si uerranno a conseruar piu lungo tempo, et se si lasciā star piu tornano a germogliar di nouo, o si marciscono, et quādo son colte tenganfi al Sole, accioche si asciughino. Dice Auicenna, che colte che son le cipolle si debbā metter nell'acqua calda, & poi si mettano ad asciugar che si conseruan piu lungo tempo senza germogliar in cosa da eße istieße, ma io nō credo che sia buona regola. Plinio dice che si debba metter fra la paglia, et dice Auicēna, che debba eßer di orzo, & che sia separata l'vna dall'altra, che si conserueranno piu. Altri dicono che si conseruan meglio tagliandosegli il picciol capo del rāpollo, ma io penso che tagliādosi quiui si fraciderāno. Et dice di piu Auicēna, che se si trapongono sottto una tegola o pezzo di pignatta faran maggior capo. Le cipolle han molte buone proprietà, et anco n'hā delle cattiue, buendosi acqua cattiua, & mangiandosi le cipolle l'acqua nō nuoce, che hā questa proprietà di tor uia la mala qualita dell'acqua, da buon color à la faccia a quei che sō soliti di māgiarne. Se si pestano, et si mettō sopra las berrugas, dicono che la fan istirpare fuora, prouocā l'orina, fa uiuace la lußuria, et prouoca la purgatiō delle dōne, massimamēte cotte, et cosi fanno abbōdar il latte a qlle che allattano. Il sugo di essi gittato pe'l naso le purga, arrostite gioua cōtra la tosse, schiara la uoce, et fa risoluere

& tor uia le uiscosità del petto, perche in qualunche guisa che si mãgiano nettano il cannone, che ancora che esse sien flemmatice nondimeno ha proprietà di istirpare. Cruda danno appetito, perche sonu aperitiue, et aiutano alla digestione, peste, & messe sopra le abbrusciature lieuano il dolore & poste nel medesimo modo con sale, & ruta sopra la morsicatura del cã rabbioso gioua, & il medesimo effetto fa contra le ponture delle uespe, & di altri animali uelenosi. Le cipolle dan sonno, & se se ne usa di mangiar di continouo genera la modorra, generan dolor di testa, fan perder molto della memoria, turban l'intelletto, fan sognar sogni graui, & spauentosi, son uentose, son buone contra la tegna fregandosi la testa con esse, l'acqua d'esse cauata per lambicco schiara la uista, & dicono fare il medesimo effetto il sugo d'esse, ma questa recetta del sugo io non l'ho prouata, ne anco l'ho per certa, perche uedo ch'il solo odor d'esse, fa male a gli occhi. Disoppillano il fegato, curan la iteritia, & dan sete. Dicono che se si pone vna cipolla sopra la carne cruda per quanto puo arriuar l'odor d'essa cipolla non si approssimara mosca alcuna. Coloro che hauessero qualche ferita, o piaga uecchia non ne mangino, massimamente cruda, che infiãmano & attossicano molto le piaghe, anzi che non si dè toccar piaga alcuna con la mano chi l'ha maneggiata, perche gli farà quasi incurabile. Quelle che si conseruano per hauerne semenza, s'han da cogliere dopo che saran maturati, & fatti negri i granelli d'esse, & non prima, & metterle bene al Sole. Le cipolle germogliano nello sminuir della Luna, & crescono, & nel crescer della Luna mancano, che è contra la natura dell'altre piãte, et per questo come dissi, si deue seminar nello sminuir della Luna, & per hauerle a mangiar crude è ben d'ammaccarle alquanto, & farle stare in acqua fredda, ouero senza ammaccarle metterle in acqua mutandoglila qualche uolta, & poi metterla alquanto in aceto, cosi saran piu dolce, & non seran cosi fumose, ne puzzaran tanto come sarebbe senza questa diligenza.

Delle Carote, & Pastinache.

Cap. 18.

Plat. lib. 3. Cresc. li. 6. cap. 96. Col. li. 12. cap. 3. Pal. Feb. ca. 24. Ottob. ca. 11. Plin. li. 19. ca. 5.

QVeste due sorte di radice pone il Platina in vn medesimo capitolo ancora che elle sien differenti ne i lor colori che le pastinache son bianche come i nauoni eccetto che son piu sottili, & lunghi, & le carotte son della fazzione de i naoni ne piu ne meno, eccetto che vna è del color de i naranci, & altro tanto rosse che tiran quasi in nero. Voglion terra grossa, ma pur che sia leggiera, che se la

la terra è dura nõ puo far buona radice, che tutte le cose che gittan radici uogliono terreno agil che sia bẽ sotto, & la terra ben zappata, e netta di tutte radici, & di herba, ma le chiriuie ricercã la terra alquãto piu grossa, e piu fredda che col freddo diuẽgono buone. uogliõ terreno stabbiato, & cõ stabbio ben fracido. Le pastinache molti le seminã da per se, altri fra i naoni, & carote. le carote si seminano di Maggio, et di Gingno, et anco di Agosto, et si poßon seminar anco piu tarde, che ne gli orti quasi la maggior parte delle semẽze si posson seminare in ciascũ tẽpo presupponẽdo che sia la terra ben adacquata, & stabbiata, ma le chiriuie si semimano piu tardi, che si posson seminar anco di Ottobre, et Nouẽbre, et anco di Decẽbre, & parimẽte di Febbraio perche poßã nascer nella Primauera. Deon si seminar nelle loro arole accio che si possan adacquare mancandogli acqua, et seminate che sono deono esser subitamente inacquate, et semininsi rare, accioche possan pigliar buona radice, che queste piãte nõ si trapõgono. Vero e bene che se quando son piccioline si traspiantaranno in terreno che sia bẽ scauato sotto, et bẽ zappato si verran a fare assai migliori, ma questa diligẽza e superflua. Se il tẽpo fosse secco, adacquinsi ogni settimana vna uolta fin tãto che sieno alquãto grãdette, che dopo per hauer la radice bẽ sotto non han bisogno di esser adacquate, uero e bene piu tosto gli sarà utile che danno, & anco per quelle che son senza semenza, gli fia molto utile il traporsi, quando son piccoline con la sua terra, & che sian poste molte rare, accio diuengano buone, & la semenza sia di quelle pastinache o carote che hanno il cuore molto sottile, & la fronte molto picciola (che comunalmente noi chiamamo femine) & di quelle delle piu grande, & se e possibile si debba seminare nel principio del crescer della Luna. Son tutte due calide, & di dura digestione, & dan poco sustentamento, et nodrimento al corpo. Son buone acconcie contra la tosse, contra la hidropisia, & dolor di costa, & dell'vna, & dell'altra si puo far buon condimento cotto alquanto, & cauatagli il maschio di dentro, o in caldaro o frigerle con farina o in pasta rara, & liquida inuolte, & son anco molto buone arrostite sotto la bragia che nette bene, et tagliate a minuto cõ acete, sale, & l'olio, et con alquanto di cannella se ne fa una gentile insalata mettendoui alquante foglie di petrosemolo. Si fa delle carote molto gentile elettuario cauandosegli quel cuore, & medolle di dentro, et cocendosi in acqua, & dopo che son raffredate metterle a cuocere in mele o zuccaro intiere o tagliate, o uero peste gittarsegli sopra cannella o altre buone specie, & percio son megliori quelle che tirano in giallo, che le rosse per eßer piu dure, & solidi. Tutte han uirtù di far orinare maggiormente le carote, & di prouocar il fior delle donne, & tagliar la colera, & ol

tre le carote per esser calide, & far orinare son buone per le bestie nel tem po dell'inuerno che le purgano, & se gli lieuano la tosse, le foglie delle zanahorie son purgatiue, & assotigliano molto & corrompono se se da gran quantità alle bestie, & perciò nel dargliele bisogna di hauer consideratione di dargline moderatamente, & le foglie delle pastinache peste, & meße sopra le punture delle uespe giouan molto. Tutte generan cattiuo sangue, & grosso, & percio non la deon molto usare coloro che han rogna o simile bozze ne persona, o morroide, e simili mali. Empiono alquanto, e cõmouon la lußuria, & son parimente uentose. Delle zanahorie son migliori quelle che hanno color uiuo come sangue che son piu tenere che l'altre, cotte, & date con semola alle bestie le ingrassan molto, & gli son sane.

Dei Cocomari, & Pinos. Cap. 19.

I Cocomeri, & pipini si seminano di un medesimo modo, & ricercano vn medesimo terreno, & perciò io gli metto amendui insieme in vn capitolo. Vogliono la terra qual io dissi delle zucche, & ne i medesimi tempi che si seminano che è di Marzo, & di Aprile. Vogliono terra humida & sustantiosa, & stabbiata con stabbio molto fracidato, & che lo stabbio sia ben meschiato con terra, & accio che riescano piu dolci, & piu saporiti tengasi a molle per duo giorni la semenza in latte di pecore o in acqua melata, ma è meglio in latte & riusciran bianchi, & molto teneri. Si poßono seminar in tempo secco, & in grasso, quei che si seminano si fanno piu presto, ma sono assai migliori quei del secco. Se sopra di se gli gitta poluere si fan molto gentili, & saporiti, & dolci, & dopo che fien nati se si adacqueranno sia in modo che l'acqua non tocchi piu oltre che la radice del cespuglio, che se toccano essi diuenteranno acquosi, & cattiui. Si han da lauorare, & sarchiare i piedi de i cespugli di essi stirpando l'erba cattiua che gli nasce appresso, che ancora che dice Palladio che gli fa utile, & quando si sarchieranno o in qualunche altro tempo põgasi ben mente che non si suella la radice di essi, che si fanno amari. Dice Columella che doue non si ha da irrigargli si seminano di questa maniera. Faccian vn solco ben profondo quanto quasi duo palmi nel mese di Febraio, e nel profondo di esso pongasi alquanto di paglia, e dopo nel mese di Marzo gittisi sopra della paglia terreno molto bene stabbiato, & la semenza sopra, & come uerran cosi crescendo uadasegli crescendo della terra fin che sia vguale col solco, & in questo modo durerà il suo frutto, tutta la State, & fia di miglior sapore che adacquandosi, & in qualunche altro modo che si semini pongansi insieme sei o sette grani di seme in modo

che l'vno non tocchi l'altro, che si guastano, & in questo modo fara maggior ceppa. Dice Palladio che se la semẽza si mette per alquanto a molle in olio di gelsimino, et si fregherà in vna herba che gli chiama culex (che io non ho potuto intender qual herba sia) fara nascere i cocumeri, & pipini senza seme. Quãto a quel di metter la semenza a molle in olio a me nõ pare. Dice Auicenna che acciò che nõ habbia il frutto che nasce dẽtro semẽza che quãdo i rami sarã sopra la terra lunghi quãto un braccio, che si insotterri ben di sotto la terra tutto dalle punta in fori, et che ciò debbe farsi tre o quattro uolte, et dice ancora che se si seminerà la semenza di essi cõ la punta a basso produrrà piu frutto, & sempre sia questo per regola ferma che quãdo si uorrã queste semẽze seminare, di tenersi prima alquãto a molle o inacqua, o in latte o in qualche altra simil cosa fin che comin ci a germogliare, et cosi nascerà piu presto. Per hauer de i cocumeri, & pipini a buon'hora, piglisi uasi di terra con fondo di sotto, & in esso mettasi buona terra, & bene stabbiata, & quiui si debba seminar questa semenza, & irrigare, & inacquare con acqua tepida, & quando fara Sole cauisi fuori al Sole o si metta presso il fuogo, & quando è freddo mettasi questo uase in luogo caldo come sarebbe in stalle fra lo stabbio, et questo si puo far un mese, & mezzo, inanzi che sia il suo debito tempo del seminarle, & nel tempo che si haurãno da seminar gli altri di semenza facciasi una buona fossa, & spezzisi il uaso sottilmente, & quiui pongasi qui quel ceppo con la sua terra, & piglierà molto bene, & in oltre uerranno aßai piu presto de gli altri. Et questa sorte dice Plinio che a Tiberio Imperador di Roma se gli ne dauan tutto l'anno, & con questa medesima regola si haurà meloni a buon'hora, & altre ortaglie che si sogliono gelare. Mette un'altra maniera Teofrasto dicendo che dopo che i cocomeri o pipini han prodotto il suo frutto che se gli debba tagliar i rami, et coprir ben le radici con la terra, perche sia ben guardata dal freddo, & non appaiano, & che nel tempo che si semineran gli altri nasceran questi & che per hauer gia le radici fatti, et ben radicate saran piu per tempo che quei che si semineran di nuouo, che la radice de i cocumeri uiuon piu d'vn anno, come dice Aristotele, et se di quei che sarã seminati in secco si metteranno a molle le sue semenze in cosa odorifera saranno odoriferi, et se in lassatiua saran lassatiui. Se quãdo sono i cocumeri in fiore si metton dentro una canna forata da una banda, & l'altra saran cosi lunghi come quella canna, & se si mettono i pipini in una piccola pignatta che habbia dẽtro qualche forma o faccia di figura la medesima figura haura quel pino impressa in esso, & acciò che uengano a maturarsi a buon'hora dice Columella che si seminino alcune rame di spine grosse in luogo molto espo

sto al Sole, & che sieno alquanto profonde, & dopo che hauran ben preso, tagliasi ben sotterra pur che non se gli guastino la radice, & che nel uano di essa si metta il seme dell'ortaglie, et subito si cuopra con terra bene stabbiata, che è vn modo come il seminar de semenza, è qui nasceranno molto bene, & diuerranno migliore doue nascerà qualche spina senza stirparla de li, dandogli vn taglio per cacciarui dentro il seme. Quando si sorba la semenza de i cocumeri eleggansi quelle semenze che sieno piu lunghe, & sottile di tutte l'altre che nasceranno prima, et che siã piu uicine alla radice. Sono i cocumeri molto inimici dell'olio tanto che ponendosi appresso di esso si piegheranno al contrario, & se se gli mette dell'acqua di sotto si stenderanno. Doue sono cocumeri o pipini che sieno in fiore, dice Columella che non debba appressarsi donne, maggiormente quando hanno la infermità loro, come dissi nel capitolo delle zucche. Quanto sono piu uerdi, & piu piccioli sono migliori i pipini, & cocumeri, che dopò l'esser grandi, & ben maturi nõ uaglion niente che per eßer pieni di semẽza, et di humori piu sono nociui. Dice Abecenif che se si metteran bẽ a molle in salumora staran freschi tutta la State. Dice Aristotele ne i suoi Problẽmi che se si semineranno presso qualche pozzo, & quando son piccolini si riuoltano facendoli pender dentro il pozzo, pur che non arriuino all'acqua, che quiui si cõserueran uerdi tutto l'anno come dissi delle zucche, ma ha da esser il pozzo molto coperto che non ui entri aere alcuno. I cocumeri son migliori che i pipini che son di piu leggiera, & facile digestione che non sono i pipini mangiandone pochi, et quando si mangiano i piccioli tolgon la sete, ma quando se ne mangian troppo vẽgono a generar crudezza nello stomaco, & sono indigestibili, & generano lunghe infermità, raffreddano il gran caldo, non son tanto dannosi a quei che faticano in campagna come a coloro che sono otiosi all'ombra, & a prendersi piacere, & son molto cattiui per le persone flemmatice, & humide, a piccioli toglie molto della sua malignità & acquosità il sale, & i cocumeri si deurebbon mangiare con mele, & anici. Son migliori i pipini, & cocumeri di siccità che di humidità, per non eßer tanto humidi. Se qualche vno haueße mancamẽto di cuore che procedesse da causa calida, odorando i cocumeri subitamente gli fa tornar in se, & se alcuno hauesse brusciore di occhi põgasigli vna fetta di essi di sopra, & leuerà l'ardore, ma percioche con la sua gran frigidità non habbino a far male tengasi poco tempo posti. Le foglie di essi peste, & messe sopra della morsicatura del can rabbioso, gioua. Plinio dice che si debba mescolare con vn poco di vino, & nel medesimo modo gioua contra la morsicatura de i cento piedi.

Del

Del Coriandolo. Cap. 20.

IL Coriandolo vuole, & sopporta qualunche terra, ma quanto è piu gras sa migliore diuenta, e ne i giardini, & orti diuengono molto grossi, ma non cosi buoni per la molta grassezza, come sarebbon se nascessero fra i solchi del frumento doue non è letame o non tanto quanto è ne gli orti. Voglion piu presto aere caldo che freddo. Questa è vna sorte di spetie come hora dirò. Se si semina per hauer di esso i grani, si ha da seminar so lamente nel tempo della Primauera, ne seminandosi per mãgiarlo uerde si puo seminare di Febbraio, Marzo, Aprile, & Maggio, et anco in tutto l'anno, eccetto nel tempo dell'Inuerno che alhora per i gran freddi non na sce quanto al seminare. Nasce piu presto di semenza uecchia che di se menza nuoua, & accio che nasca piu presto è bene di tener la semenza a molle per dui o tre giorni inanzi in acqua. Se si semina di semenza nuo ua prima che si secchi nascerà assai piu presto che di semenza uecchia ne di quella che sarà curata. Si puo seminar da per se, & anco insieme con l'altre ortaglie, è per tutto migliore quel che nasce in luogo esposto al Sol che quello che si crea all'ombra per non hauer tanta humidità, per doue si ha da seminare è meglio letame di sterco di capre o di pecora che niuno al tro, secco, & caldo, & uerde e freddo secondo che dice Auicenna, ancora che sopra di ciò sia gran contesa fra lui, & Galeno. Se uerde pesto fia mes so sopra qualche infiagioni calde le risolue, & cura, conforta molto la te sta, & gioua molto allo suariamento del ceruello, & piu il secco che il uer de, & massimamente all'angoscia che uiene per eccessiuo caldo, & anco a quel che nasce da flemme, da sonno, & piu il uerde che il secco, & il uer de fa uiuace la lussuria, & il secco la tempera. Dice Marco Varrone, che pestato il coriandolo, & con aceto si mescola, & pone nella carne, che tut ta la State si conseruerà senza guastarsi. Se si pesta, & pone sopra l'encor dio lo risolue, se pesto si mette anco con miglio, & vua passa sopra le scro fole o simili cose le impedisce. & sopra le abbrusciature con latte di don na se il granello, & seme di esso fia messo a molle in buono aceto conforta molto lo stomaco, & non lascian salir i fumi di essi alla testa, mangiato dopo pasto duro riposa lo stomaco dal uomito, se uerde se ne mangia mol to da tristezza al cuore, & il uerde da mangiare ha da esser del nouello che quel che è gia granato non ha molto buono odore ne sapore, se qualche uolta i cani mangiano di questa herba col suo seme gli fa gran male che gli è velenosa, & se la sua semenza o uerde o secca sarà beuuta cõ uin dol ce accẽderà molto la lussuria, ma guardisi molto di non mangiarne oltre

Pal. Feb. ca. 24.
Marzo. c. 9
Aprile c. 8.
Cresc. li. 6. cap. 28.
Col. lib. 6. ca. 20.
Teo. lib. 7. dell'hist.
li. 4. de cau sis.
Sant'Isido ro.
Hortus sa nit. lib. 1. ca. 137.
Diod. li. 3. cap. 63.
li. 6. ca. 9.

il douere che fa gran male secondo che dice santo Isidoro, questa semenza secca da buon odore, conforta lo stomaco, & e molto buona coutra la uentosità, benuto il grano di esse con acqua di borragine gioua molto al tremor del cuore, & impedisce lo sputar del sangue. Questa herba accorta la uista, & l'acqua, & sugo di essa quieta il lagrimar de gli occhi mettendo uelo sopra. Il succo è buono per coloro che patiscono il mal caduco percio che allegra molto. Il preparato mangiato dopo pasto gioua contra il mal odor della bocca che proceda dal petto l'usarlo molto, & massimamente il uerde è molto dannoso come dice Dioscoride, che lo pone per quasi uelenoso.

Del Finochio, & delle sue proprietà.

Cap. 21.

Cresc.li. 6. cap. 46.
Pal. Febbr. cap. 24.
Plin.li. 18. cap. 72. lib. 19.c.9. li.20.c.23
Pla. lib. 3.
Maguin. part.3.
Auic. li. 2. cap. 181.
Hortus sanit. lib. 1. cap. 189.
Dios. li. 3. cap. 75.

IL Finocchio si semina di suo grano, o semenza, ancora che si puo similmente piantar di sua radice trasponendosi intiere quando son picciole, & anco quando son grande se si caua ben la sua ceppa intiera, & se si ha da seminar per Febbraio sia in parte calda, & esposta al Sole, di Marzo si puo por in terra piu fredda, ancorche esso di sua natura patisca ogni sorte di aere, & terra, ma migliore uiene in paese caldo, che in freddo, & in terreno cretoso, ma fa bene in terreno casalengo, & anco si puo seminare nel mese di Decembre se sarà in paese caldo, & terra asciutta. Di semenza nuoua nasce migliore che di semenza uecchia. è in Italia, & massimamente in Firenze vna sorte di finochio molto dolce, che quando è uerde è di gentil sapore, & odore. Et se quando si seminano i grani di esso si mette in vn fico forato nasceran di essi finocchio dolce, & soaue al gusto meglio che in niuno altro modo, ò che quando viene il verno se gli taglino tutte le canne fin uicino alla terra, & si cuopran bene con letame di sterco di bue sarà piu dolce il finocchio. Al seminare, perche di vn grano o dui nasce la pianta molto debole, si deono seminare otto ò diece grani insieme vniti, & anco mettendosi a molle per dui dì in latte o in acqua melata, riuscirà poi il finocchio dolce, non di tanto sapore però quanto quel che si semina, messo nel fico come ho detto, & questo è quanto al seminar di esso. Se ha comodità di luogo, & terreno grasso si fa molto grande, ma non di tanta virtù quanto è quello che è in luogo asciutto. Si semina nella Primauera, & ancora che si possa seminar in altri tempi, albora è migliore. Vuole piu tosto terreno leggiero, arenoso, & casalengo, che terreno grasso, & morbido, & il trapiantar di esso ha

da esser nel tempo che è picciolo, & che vuol cominciare a germogliare. Il finocchio ha molte buone proprietà, & prima schiara la uista, & netta & purga gli occhi se sono lauati con l'acqua di esso, ouero masticandosi a digiuno, & con quella saliua sieno lauati. Et dice Plinio, che i serpi quando nel tempo della Primauera escono dalle lor grotte doue sono stati tutto l'inuerno, si uanno a fregare a i cespugli del finocchio solo per schiarirsi la uista, & spogliarsi della uecchia spoglia, e che la gente ueduta questa esperienza, conobbe esser molto appropriato alla uista, che lieua i panicoli che la impediscono, & l'ardor che in essi suol uenire, essendo uerde, o cotto in acqua il secco, & beuuto quella acqua fa abbondar molto il latte a quelle donne che allatano, ma miglior giouamento, & profitto fa il uerde, mangiandosi è apritiuo, che fa orinare, & disoppila il fegato, & il bazo, & prouoca il fiore o mese delle donne. l'acqua o uino nelqual sia stato cotto il grano del finocchio beuuto, cura il dolor dello stomaco, che nasce da frigidità o uentosità, & lo conforta, & il granello di esso gioua molto, & aiuta la digestione, & gioua molto beuuta alle febre antiche con acqua fredda, & gioua anco alle enfiagioni dello stomaco, & lieua il uomito secondo che dice Auicenna, & Plinio, ma Maguino dice il contrario. Verde entra ben con l'altre herbe in salata, maggiormente freddo, & secco si adopra in condimento di molte uiuande, cotto in uino è buono per le morsicature di alcuni animaletti uelenosi, fomentandosi con esso la morsicatura, & la radice di esso pesta è buono contra la morsicatura del can rabbioso posta sopra di essa, & beuuti i grani di esso in uino è buono contra le morsicature de gli scorpioni, & altre simile bestie tossicose. Posta la sua radice pesta nell'orecchia, ouero il sugo di esso ammazza i uermi che ui nascono, fa gittar fuori l'arenelle della uessica, & rompe la pietra, maggiormente se si è generata da frigidità. Si suol far talhora una gomma nelle canne del finocchio, laquale posta sopra gli occhi schiara con facilità la uista, & se alcun dente duole postaui sopra mitiga molto il dolore. Ha infinite altre proprietà che saria cosa lunga il raccontarle. è di piu sorte, ma nella proprietà chi piu, & chi meno, al fin è uno medesima cosa, la sua semenza o grano si coglie nel principio dello Autunno, & si conserua ben per tre anni per medicina, che per semiuare bisogna che sia nuoua. è di sua natura di difficil digestione, & in oltre se si usa da mangiarne molto corrompe il sangue, & da poco nodrimento, massimamente il uerde.

Della Lattuca, & sua proprietà. Cap. 22.

Gref.lib.6. cap. 58. Pal.Gen. cap. 14. Feb.c.24. Teof. li.3. de causis. lib.7.delle histor. Mag.pa.3. Ortus san. l i.1.c.140.

VOglion le latuche terra grassa, & agile & ben stabbiata con letame molto ben fracido, & la terra deue esser ben zappata, & cauata, & si puo seminar tutto l'anno, se la terra haurà abbondanza di acqua, ma il miglior seminar è nel tempo della Primauera, & anco nel principio dell'Autunno si fanno buone, ma non tanto, & se si uorran seminar nel fin dell'Autunno perche habbino da uenir per l'inuerno bisogna che sia in luoghi caldi, & esposti al Sole, & terre ben stabbiate con letame ben marcio, che ancora che le latuche non siano tanto abbrusciate dal gelo come l'altre uerdure, con tutto ciò non nascono se i geli sono eccessiui, & non faran si bene in crescere dopo che sien traposte, & siano sempre come languide, & secche. Si seminano in arole come i cauli, & per il tempo che si seminano è buono il letame, & sterco di palombi che sia ben fracido, purche non sia molto in poca quantità, & mescolato anco con altra sorte, perche solo abbruscia molto, che essendo gittato moderatamente aiuta molto a farle nascere & se è troppo abbruscia le ortaglie. Questo è similmente molto buono per il cipollino, & petrosemolo, & per le ortaglie che tardano a nascere che con esso nascono piu presto, & con questo letame uogliono le arole piu acqua. Il lattuchino nasce molto presto che in quattro o cinque giorni nasce, & al piu tardi in sei. le lattuche son di molte sorti ma tutte ricercano un medesimo lauoro, e quelle che son tanto uerdi che tirano in nere, & quelle che han le frondi molto rosse si poßon meglio seminar dell'Inuerno, & altre che son molto crespe, & si seminano di Gēnaio, & Febraio, & altre piu lunghe di Marzo, e di Aprile, e chi le uorrà hauer per l'Inuerno, seminele in luoghi caldi, & esposti al Sole. Di tutte le migliori son quelle che son piu cresp e per esser piu tenere, & piu saporite, & dietro di esse l'altre che si stringono, & raccoglion da se istesse, uero è che queste fanno il festuco & semenze piu presto che niun'altra. Quelle che hāno le frondi assai piu dure sopportā meglio l'Inuerno, e si poßō seminar piu presto che l'altre. Si traspōgō bē le lattuche quando son già sei foglie, e se quādo si trapōgono se impiastrano le radici, & i tronchi di essi cō letame di uacche o di capre o di pecore diuerranno assai migliori, e saran piu saporite, tagliandosegli però le barbe che si uedranno troppo lunghe. Bē so io che dirà qualche ortolano che questa diligenza che io insegno sia superflua perche in qualunche modo le lattuche, uengono buone, ma sia certo che la diligēza le fa piu saporite. Dicono Palladio, e Plinio, che se si pigliano quelle ballotte di sterco di capra, e con una lesina si foranno, e

con destrezza se gli cauera tutto quel che han dentro, & in quel forame si metterà una semenza di lattuca, & una di nasturtio, o di radice oruga & albahaca, & dopo si impiastrino quelle ballottine cō piu sterco di quel medesimo, & si ponerà in terreno ben stabbiato, che la radice o rafano cre scerà uerso il basso come suole, & che la lattuca hauerà in se alquanto del sapore dell'altre piante o semenze, ma questo si ha da fare nelle latuche che nō si hā da trapiantare, ma per uolerne far vn presente, & mostrar questa esperiēza, & lo possa essercitar colui che ha carico di giardini di gran signori, che non è consiglio mio che lo debba fare quello ortolano che uende le sue ortaglie in piazza. E ui è un'altra bella ricetta. Piglisi ani ci o finocchio o altro seme che habbino buon odore, & gagliardo, & que sto seme spezzisi alquanto, & piglisi alquanto dello sterco di capra, & mettanli in mezzo il seme della lattuca pe'l mezzo del seme che ho detto spezzato, & si empiastri ben insieme, & semininsi, & dopo che saran nate & cresciute alquanto trasponganſi, ma questa regola riesce meglio nelle lattuche che nō si adacquano, ma si pongono nella Primauera in luoghi esposti al Sole, perche l'acqua toglie molto dell'odore, e sapore a qualūche pianta, & perciò cosi ne i frutti come nell'herbe son piu odorifere, & an co piu saporite quelle che uengō in secco senza molta acqua che quelle che son troppo acquose, & se è pur necessario di inacquare, facciasi in modo che quando si seminano sia la terra humida, & nō si adacquino fin che na scano che sarà il sesto giorno o li uicino, & in quel tempo piglierà parte di quelli odori dell'altre herbe, & per poco che albora ne pigli, crescerà con l'herba, che come dice Teofrasto per poca che sia la mutatiō nella piā ta quando è picciola, o nella semenze sempre cresce con l'albero, & con l'herba, & che della sorte che sia la semenza di tal sorte crescerà la pian ta di essa, & in quello stabbio che si apparecchia con quelle semenze peste si posson piantar molti grani di lattuca, perche piglian la uirtù, & dopo si possono molto ben trapiantare ogn'vno da per se, & cosi si puo moltipli care in molti piedi di lattuca questo odore, & senza spesa ne fatica, & dice in oltre Palladio che si puo far molto bene di vn'altra sorte, & è che si spiāti la lattuca quando sia alquanto grandicella, & se gli lieuino le fo glie piu basse, & in quella ferita del tagliarle si debban metter quei gra ni o semenze odorifere, eccetto de i rafani, e si empiastri ben tutto il tron co con letame, & che si torni dopo a trapiantare, & adacquare, che poi uscirà come si è detto. Vi è vna sorte di lattuca che non cresce in alto ma estende le sue foglie basse come nane. Dice Abencenis che si faran no assai piu larghe, e maggiore se in qualche luogo aprico, & esposto al So le si darà ben letame alla terra, perciòche queste sopportano meglio il fred

do

do dell'inuerno, & quiui si semini rare o si traspongano picciole, & si stab bi bene con letame di uacche, & dopo che comincieranno a crescer alquã to, se gli gitti sopra la cima un poco di letame, & cosi riusciran migliori. Columella dice che queste tali latuche ueneranno assai piu larghe se quan do son picciole se gli metterà sopra la cimetta tenera un pezzo di tegola che non lasci crescere ne eleuare in alto, & dice che si faranno le foglie bianche se quando sono piccioline se gli gitterà arena minuta di fiume o di mare fra le foglie, & si colligan insieme che siano come un sol cespu glio o piede. Questo si osserua di fare nelle lattuche che producono la semẽ za bianca, & non nell'altre. Si fanno piu saporite quelle che non si adac quano, ma queste non son buone piu oltre che per il tempo della Primaue ra, & in luogo bene stabbiato, & con letame molto fracido, & marcio, & quando si uorran queste lattuche traspiantare bisogna appostare che sia tempo humido, o si adacquino subito di sopra, & se fa Sole è meglio di tra piantarle al tardi, & se è giorno nuuoloso, in qualunche hora del dì. Vo gliono le lattuche della State grande abbondanza di acqua, e si deono tra piantar molto rare, acciò si insacchino che è cagione che non germoglino, e facciano la semenza troppo presto, e se fieno i piedi di esse piantate trop po spesse lieuesene qualche piede per far che restino rare, e se da picciole mostrano che uogliano far tronco alto di semenza trapiantinsi in altro luogo quando cominciano a far quel tronco, che in questo modo diuengono anco piu tenere, & piu saporite. Ancora che lo spigar delle lattuche, & an co di tutte l'altre ortaglie piu lo cauisi il tempo caldo della Primauera, & il gran Sole, & quasi tutte spigano di Maggio piu che niuna altra orta glia, che ancora che una pianta sia uecchia non si spiga cosi presto nello Inuerno, come le nuoue nella Primauera. Vi è una sorte di lattuca che ha le foglie crespe, che pare che si uoglia serrare, e Platina le chiama lattu che serrate, et in Roma è chiamata inuidia, et ĩ Spagna lattuche Romane & queste sono ueramente cicotee, e che sia uero ritẽgono anco di quello amaro, ma nõ tãto, perche sono cultiuate, e queste si seminano in quel pae se per l'inuerno, e si trapiãtano rare, purche di lor natura si estẽdono per terra, e si semina in due o tre uolte l'anno, acciò ne sieno per il tẽpo tutto dell'inuerno, e dopo che son grande si deono raccoglier tutte da per se, sca uandole prima, che resti una radice, & lighinsi le foglie per le punte, & copransi con arena biãca, come si cuoprono i cardi, ma è molto meglio cõ terra grassa, e bene alletamata, & si fan buone in luoghi ombrosi, e si ma turan meglio se l'inuerno fia piouiggioso. Et poi che son mature si cauano bianche, e son molto tenere, & saporite, & di amare che son di lor natura tornano dolci, & se questa diligenza non se gli usa, crescono da semenza

restan dure amare, uerdi, e senza sapore. Si han da seminar le lattuche se son da trapiantare da per se sole nelle sue arole, ma se non sono da trapiantare si posson seminare fra l'altre ortaglie come son radici rape, e caulo, e per questo han da ire rare, & ben sotto terra, e son solamente per l'Inuerno queste di questa sorte, ma le lattuche migliorano assai se son trapiantate. Dice Palladio che nel sarchiare la lattuca, e tor uia l'herbe che le nasce a torno è meglio di istirparle con mano che con la sarchietta e che si deue zappare, e mollificar la terra molte uolte, perche crescerà meglio. Le lattuche si chiaman dal latte che hanno, & quando ne hanno assai non son buone per mangiare, maggiormente crude, ouero son cosi chiamate, perche se le donne che creano i figliuoli ne mangiano se gli genera nel petto latte abbondantemente. dan sonno o cotte o crude che sian mangiate, cotte si usano di mangiare da persone inferme, e stomachi delicati e se ui mette oltre l'olio l'aceto, & sale alquanto di zuccaro per temperare la frigidità che hanno. le lattuche, & anco ogni sorte di uerdura generano sangue acquoso, elle & sue semenze accrescono il latte, & perche sien buone han da essere quelle che han l'effetto molto contrario al suo nome cioè che non habbino in se molto latte. le lattuche quanto son piu uerdi son migliori, perche son piu nuoue. Dice Crescentio che se si pesta ben la semenza di esse, & si meschi ben con latte di donna che allatti, & habbia partorito figlia femina, & si pone nelle sienes, che farà uenir sonno all'infermo che non potesse dormire, & anco fa il medesimo effetto la semenza di essa beuuta cõ latte, & è migliore, e piu sana con acqua a quei che han febbre, dico con acqua, percioche il beuer latte non è sano per tutte le infermità. Per vna infermità che si chiama Erisipila, & per certe apostemе calde (quando queste malatie non sien troppo uiolente) pestasi la foglia, e mettauisi cosi pestata sopra, e gli giouerà molto, e per q̃ste tali apósteme è bene di meschiarui un poco di olio rosato. le lattuche uerdi rifrescan molto il corpo, & leuan la sete, & la tosse, & percio son migliori la State, che il Verno, mitiga molto la forza della lussuria, & beuuta la semenza di essa con acqua fa il medesimo effetto, perche raffredda i lombi & gli tempera l'ardore, accrescouo il sangue. & mangiate crude generano la rogna, son migliore per i colerici che per i flemmatici, ne melanconici, son di facil digestione massimamente le cotte, son buone cotte cõ castrato, o ucelli, prouocan l'orina, & crude impediscono con la frigidità loro alquanto l'embriachezze, & lieua molto la sete, e perciò l'Imperadore Augusto (si come era sobrio piu che uerun'altro signore de i tempi nostri che uan cercando occasione di embriacarsi) quando hauea sete per non bere mangiaua vna cima o tronco di lattuca. le lattuche con aceto sono appetitose,

titose, & rifrescano, ma a chi l'usa molto accortan la vista, & se son nette, & si puo far dimeno di non lauarle quando si uoglion mangiare, son migliori, perche col lauorarle perdon molto della bontà, & uirtù che hanno, & l'acque in oltre le fa uentose, & perdon molto della sustanza, e suauità, & sapore, & per le insalate, massimamente nel tempo dell'inuerno è ben di meschiarui con esse qualche herba calida, come è petrosemolo, & simile. Del tronco di esse si fan buone conserue mondati bene, e cotti alquanto in acqua, & dopo in zuccaro, questa è una conserua eccellente per chi ha la terzana, & altre infermità che procedono da colera, perche rifrescan molto.

Della Senapa. Cap. 23.

Quantunche la senape nasca in qualunche aere, nondimeno migliore uiene in paese caldo, che ne li temperati, & nel temperato meglio che nel freddo, uogliono piu tosto luoghi esposti al Sole che all'ombra. Ricercano similmente terreno grosso, & molto ben zappato, & dolce, ancora che in tutte le sorti di terreni nasca. Questa semenza è di tal qualità, che doue si semina una uolta non bisogna di hauerla à seminare piu uolte, perche de i granelli che di essa cadono essendo matura & stagionata, si moltiplica, & torna a rinascere, che subito che il grano cade in terra riuerdisce. Questa semenza si semina in duo tempi, che se la terra è calda, & asciutta, si puo seminar di Ottobre, & Nouembre, & se sia paese, & terreno freddo o doue si adacqui si puo ben seminar di Febbraio, & di Marzo. Vuol terra alletamata con letame molto ben putrefatto, uengono singolari nelle terre nuoue, & riposate. Ha da esser la semenza per seminare nuoua, che della semenza nasce molto male, & anco è di cattiuo sapore per mangiare, & si conoscerà esser la semenza nuoua, che tagliandosi pe'l mezzo i grani si uedran dentro uerdi, che se quel di dentro è bianco e semenza uecchia, se un dì prima che semini si tenerà a molle in latte di pecora riuscirà dolce, al parer mio la miglior parte che habbia in se la mostarda è l'esser forte, purche non sia amara. I mustardi quando son piccioli uogliono esser molto scauati, & netti dall'herba che gli nasce intorno, & vuol esser ben mollificata la terra al pie di ciascun di essi cespugli. Dicono che quei che han da esser per farne, & hauerne semenza non deon esser trapiantati, che non riescon cosi buoni, & cosi perfettti, ma quei che son per mangiare se si trapiantano dan la semenza piu granata, e si deon trapiantare i cespugli, & piedi di essi quando sono di quattro o cinque foglie

Cres. lib. 6 cap. 13. Col. lib. 12. cap. 3. Pal. Feb. c. 24. Ottob. 11. Decemb. cap. 3. Plat. li. 19. cap. 8. li. 20 c. 22. Ortus san. li 2. c. 140. Dio lib. 2. cap. 140.

& perche io dissi che per semenza non è buono quel che si trapianta, quel lo che nasca da se istesso della semenza che cade dell'anno passato, quello deue trapiantarsi per mangiare, & seminisi di nuouo per semenza. Io dico quel che dicono gli Agricoltori, ma io penso che sarebbe molto buona la semenza de i cespugli che si traporranno, & che non solamente non sarà uana, ma molto granita, & migliore, & uogliono eßer posti i cespugli, & piedi di essa rari, accio che si alleuino meglio. Dice Palladio, che gli fa aßai utile la poluere, & uogliono esser inacquati qualche uolta se fia la terra molto secca, & quando la senapa è secca gli fa danno la pioggia, & perche i passari gli fan molto danno in mangiarla bisogna di procurar di scacciargli in qualche modo. La senapa è molto meglio colta nello sminuire che nel crescer della Luna, che si conserua piu tempo, & tanta è migliore quanto fia piu forte. Si puo ueder la eccellenza di questa senapa nella sua forza, & acutezza. poi che il Saluator del mondo ha assimigliata la uera fede al grano del senape, che questa senapa se ben ne i granelli è picciola, nella uirtù, & sustanza è grande, & gagliarda, & di molte buone proprietà. E calda di sua natura, & molto sana al corpo humano, & assai piu per i flemmatici, che per chi son di altra complessione, perche ha uirtù di consumare, & di assottigliare gli humori uiscosi, & grossi, & cacciargli fuore, & taglia la flemma, purga marauigliosamente la testa, & fa sternutare, & dice Beda sopra il capitolo decimosettimo di san Luca, che se la senapa si pesta sottilmente, & sia mescolata con mele, & con uino & che con cio si faccian gargarismi al Sole, ne i bagni, che purga grandemente la testa de gli humori grossi. & in oltre rimedia molte infermità che procedon da questi humori. è la senapa alquanto reumatica per esser fumosa, è molto gentile salsa per l'Inuerno che oltre l'eßer saporiti aperitiua, & calda, fa gittar fuore le uescosità, & frigidità del petto, & delle membra interiore, & questo effetto fa in qualunche maniera che sia mangiata, & è tanto piu forte quanto piu forte aceto ui si metterà. disoppila il fegato opilato per cause fredde, & parimente disoppila la milza, o mangiata o fatto di essa empiastro, & posto sopra, & perciò è bene di pistar le frondi della senapa quando son tenere, & con assongia di porco, & porlo cosi sopra la milza, & se alcuno haurà corto il respiramento, et uoce per causa di freddore, & uescosità, per guarir la cocia il grano di essa in uino temperatamēte, e beua alquāto di quella acqua la mattina che è cosa mirabile per la perlesia della lingua, che è parte o spetie di apoplexia, & per la perlesia delle altre membra è ben metter la senapa in un sacchetto, & cocerla in uino, & fomentar con esse cosi caldo in luogo che è incot

incotto o ammalato, cocendo l'herba o il grano di essa in acqua, & pigliandosi quel uapore di sotto, desta la purgatione delle donne, & purga anco lor la madre di molti mali, & posto con aceto sopra la morsicatura de gli scorpioni lieuan il dolor di essa, & spezzan la pietra, & la deono usar quei che patiscono il mal caduco, perche risolue, & disfa le oppilationi dalle quali procedono quella diabolica infermita, et da appetito perche è apritiua, & aiuta a consumare, & diggerire, leua il tossico a i fonghi, & aiuta molto gli idropici, toglie il sonno eccessiuo, schiara la uista, netta i capegli della cotica, & se si mescolano lieua il dolor de i denti, & delle mascella conforta lo stomaco, & discaccia le uentosità, & cotta in uino, & posta cosi calda in un sacchetto sopra le uedijas toglie il dolore, e difficultà dell'orinare, & dal fumo di essa fuggono gli scorpioni, & altri animalucci uelenosi. pesta l'herba o cotti i grani di essa, & posta cosi calda doue è sangue morto lo lieua, & dissolue, & netta il uiso, & il medesimo effetto fa la sua decottione, & gioua alla tigna, & toglie le lentigini dal uiso, & beuuta l'acqua di essa a digiuno, purga & sueglia lo intelletto. la senapa da sete, & accende la lussuria, & è molto singolar cosa contra le quartane, & per questo è ben che si dia ben pesta a digiuno in brodo di qualche uccello che habbia qualche giorno, ouero piglino la mattina una picciola cocchiarata di essa cō un sorso di uin bianco o mele, & in questo modo mitiga, & addolcisce molto il freddo a i quartanarij, & la deuon molto accostumare quei che hanno mal caduco, & tutte l'infermità che procedon la flemma o malanconia, & mangiata in grano lieua uia il male odor della bocca che procede dal petto, ma nel usar di pigliar cosi questi grani facciasi moderatamente. La mostarda fatta di essa aiuta molto la digestione, & è marauiglioso rimedio contra il fastidio che nasce a fanciulli, & anco a grandi. Delle foglie di essa quando son tenerine nell'Inuerno se ne fa insalata mastícata con altre herbe fredde, & cotte con carne di castrato o galline son buone per coloro che han dolor di fianco o quartane, o arenelle, & altri mali interiori, & il medesimo effetto fa il suo granello. Son grande, & molte le sue proprietà, ma piu son quelle de i grani di essa che dell'herba, ma se ne ha da pigliare moderatamēte, che il troppo molte uolte nuoce, & il granello di essa si conserua per cinque anni nella sua uirtù. Et Pittagora lodò, e celebrò questa semēza piu che tutte l'altre herbe, ha proprietà di ascender al cerebro, & pesto il granello, & posto al naso fa sternutare.

Della Mellega. Cap. 24.

LA Mellega è vna sorte di pasto per gli animali che in molti luoghi nasce da se istessa, & in ciascun luogo douerebbe esser seminata, per cioche con essa gli animali si ingrassan molto quando son deboli, e magri & se son infermi le curano, & migliorano, perche la mangiano saporitamente. Vna uolta che si semina dura diece anni, ancora che ogni anno si seghi sei uolte, & dice di piu Plinio che dura per spatio di trenta anni. Vuole hauer terra molto grassa che ha bisogno di molta sustanza, & doue si habbia adacquare, & perciò è ben di seminarla doue sia il terreno asciutto, & sia abbondanza di acqua per adacquarla quando ne habbia bisogno, & quel luogo doue haurà da seminar arisi molto ben la terra del mese d'Ottobre, & allhora sia stabbiata con letame molto fracido, leuandosi dal campo tutte le pietre, & essendo cosi arato l'Inuerno si fracidarà molto il terreno, & di Febbraio tornisi poi di nuouo ad ararlo, & a leuar le pietre che ci fossero restate spezzandosi, & tritando bene il terreno acciò che resti tutto ugnale, & di Marzo tornisi un'altra uolta ad arare, e allora gittisi il letame se non è stato datogli prima. di Aprile conuien poi che si curi un'altra uolta, in modo che la terra resti ben trita, e senza herba, dopo si faccia un'ara lunga quanto cinquanta piedi, & larga diece, & se si farà di Marzo, & che sia fatta per Aprile non ui sia messa cosa alcuna & han da esser l'are cosi lunghe, & strette per potersi bene inacquare, & sarchiare, senza hauere da entrar nel mezo di esse per non le guastare. Questo fatto conuiene che si semini la semenza nel fin d'Aprile, o di Marzo, & la semenza ha da esser seminata spessa, ancora che ella dopo da se occupi molto che cresce bene, & fa gran cespuglio, & nel seminar dell'ara subito si copra che per poco che sia scoperta il Sole le nuoce molto e nel coprire adoprisi vn rastello che sia tutto di legno che il ferro gli fa gran male secondo che dicono gli agricoltori, che ne scriuono, ma io penso che non importi se è piu di ferro che di legno, & dopo l'hauerla seminata se nascerà herba istirpisi a mano o con qualche sarchietta di legno che se quando son picciole son toccate dal ferro gli nuoce molto. Et ancora che mentre è quest'herba picciola habbia bisogno di molte carezze per nascere, questo non deue grauare, perche mette conto che raddoppia l'utile dopo cosi nel suo molto durare come nel suo gran profitto che dà potendosi segar tante uolte l'anno. La prima uolta che si hauran da seccare sia tardo che habbia gittata di se qualche semenza, e che sia il cespuglio ben fermo. Tagli si piu uolte perche sarà piu tenera, & piu fresca, & crescera più, &

Col. lib. 2. cap. 11. & cap. 13.
Pal. Feb. Apr. c. 1.
Plin. li. 18. cap. 16.

per la maggior parte si deue adacquar subito che e tagliata, & sempre se le deue leuar da torno tutte l'herbe che le son nate, & subito che si comin cierà a dare alle bestie, diasegli a poco a poco, che se da principio se gli ne da molta enfia, & genera molto sangue, & sempre si tagli nel fiore pri ma che indurisca. Hor fatte queste diligentie nel seminare, & lauoro della mellega, dura ella diece anni, & ogni anno si segherà sei uolte. E mol to buona per il bestiame minuto per rifarlo quando è molto mal condotto e per far che i figliuoli piccioli si alleuino che accresce molto il latte, quan do son le melleghe già grandi si possono disfar l'are o rase, purche resti il ter reno piano che si possa adacquare, & secare. & del medesimo modo che ho detto delle melleghe si deue fare dell'Alfafa, che si sega molte uolte, & pē so che l'Alfafa è quello che gli Agricoltori chiamano Citiso, che si lauo ran della medesima sorte, & è per il medesimo effetto, & hora non ne è in Italia, doue anticamente ue n'era in grande abbondanza.

De i Melloni. Cap. 35.

Cref. lib. 6. cap. 73. Col. li. 12. cap. 3. Pal. Marzo cap. 9. Mag. ca. 5. Plin. li. 19. cap. 5. Ortus san. li. 1. c. 284. Esai. ca. 1.

I Melloni uogliono paesi, & luoghi caldi piu tosto che freddi, et se si semi nano in paesi freddi, sia in luogo esposto al Sole, & diffeso da Tramon tana, & dal freddo, uoglion terreno grasso che habbia molta uirtù, et su stanza che sia rugoso, & non humido, nascono anco in terre arenose ma non cosi come in terreni grassi, & non uoglion terre faticate, & stracche, & percio le melonare son migliori ī terreni nuoui che ī altri che per aue re a far buoni meloni oltre l'esser in paesi, e luoghi caldi o temperati, si han da seminar in terre nuoue, & grasse, & ben riposate. Non uoglion terra stabbiata con letame d'animali, perche con esso si uien a corromper molto il lauoro, & l'odore, & la bontà de i meloni, & se la terra doue si haurà da seminare haura bisogno di letame, debba farsi con letame perfettamente infracidato, & gran tempo prima che si habbian da se minare, accio che la terra habbia gia perduto quel male odore, & sapor del letame, ilquale emprime, & guasta molto i meloni, & e mol to meglio di quiui abbrusciar paglia, o legna, letame uecchio & sec co, o qualche altra cosa che faccia cenere, & deue farsi nel tempo dell'Inuerno, accioche si incorpori ben con la terra, & l'ingrassi, & sta gioni, & anco letame di capre, & pecore non da tanto mal sapore a i me loni come quello delle stalle, & da piu uirtù alla terra, & percio e ben che se la terra delle melonare si haurà da stabbiare che dorma quiui qualche poche di queste bestie un anno prima, ma è molto meglio di far senza leta me quādo sia possibile di farlo. La semēza da seminare ha da esser di certi

meloni che hanno la ſcorza groſſa, & dura, & ha alquanto uerde la ſcor
za, perche queſti di queſta ſorte manco patiſcono dal Sole che niun'altra
che ſia, & non ſi guaſtan coſi preſto. Queſta conditione habbino oltre
l'eſſer buoni di ſapore, perche quei che ſi aprono ancora che ſieno aſſai
buoni in ſapore non ſon coſi al propoſito per ſemenza come quei che ſono
intieri. Parimente ha da eſſer la ſemenza buona, & ben granita, il che
ſi pruoua col metterle in acqua, che quelle che notaran di ſopra ſon uane,
& vuode, & quelle che andranno al fondo ſaran piene di ſoſtanza, &
di uirtù. Per ſeminar ſia la ſemenza della piu nuoua che ſi poſſan hauere
che quella che e uecchia preſto ſi inacetiſce, percio non ha da eſſer piu uec
chia che di vn'anno, et ſempre la ſemenza ſi piglia di quelle che ſaran nel
melone piu uerſo la ſpicciatura, & la radice, & da i primi che uengono,
& ſe nel cauarſi le ſemenze de i meloni, et aſciugate ſi metteranno fra ro
ſe ſecche, o muſchio o qualunche altro odor buono, & quiui ſi tengan fin
al tẽpo che ſi uorran ſeminare naſceranno i meloni col medeſimo odore, et
ſe quattro dì prima che ſeminino ſi terrãno in acqua melata, o in zuccaro
desfatto in acqua roſata o in latte, mutandoſegli, naſceranno i meloni dol
ci, & di quel medeſimo odore, o in acqua roſata doue ſia disfatto il mu
ſchio, ma queſta ricetta di far uenir i meloni cõ queſti odori e piu al pro
poſito di farſi in terreni di ſecco che in terre morbide, & graſſe, perche
con l'acqua perdon molto del ſuo buono odore, & ſapore l'ortaglie, &
maggiormente i meloni, et come diſſi nel capitolo delle zucche che la ſemẽ
za deue eſſer di quella piu uicina al fuſto, coſi replico non ſolo de i meloni
ma in generale di tutte le ortaglie. Dicono Ariſtotele, & Teofraſto che i
ceſpugli de i pepini, & cocumeri ſi poſſono conſeruar un'anno per l'altro
ſe dopo che hã portato il lor frutto ſe gli tagliano i rami uicini alla radi
ce, & ſaran coperti di terra che non ſi gelino che l'anno ſeguente nel tẽpo
che ſi ſeminaran gli altri naſceran quelli, et ſaran molto piu a buon'hora
che quelli che quello anno ſaran ſeminati di lor ſemenze. De i meloni al
cuni ſon bianchi dentro, et alcuni roſſi. et ancora che tutti generalmen
te ſien migliori in ſecco che in humido, quei che ſon biãchi nõ ſon coſi buo
ni comunalmente in terreno graſſo, & humido come ſono i roſſi, & ſon
migliori in luoghi aſciutti, & parimente ſta queſta regola (come ſi e det
to) che la ſemenza de i meloni ſia di quelli che prima uengono, eccetto ſe
non foſſe in melonara che di ſua natura produce tardo, che in queſto caſo
ha da eſſer de i meloni che uengon tardi, et ſempre la ſemenza ſia da mez
zo il melone uerſo la coronetta, & non dalla parte della ſpicciatura, &
picciuolo, et dalla parte del tetto, perche queſta parte e corrotta, ma ſem
pre è meglio quella dell'alto, & come ho detto di quei naſceranno piu

presso alla radice del cespuglio, perche son piu sostantiosi, et di miglior grani. Per le melonare ha da esser la terra molto desbrigata di alberi, & ombrie, & che sia molto lauorata, & netta da ogni herba, che sia i pezzi della terra ben minutati, son buone le ualli che sono al Sole, ricercan terra alquanto pendente massimamente se e terreno humido, et piouiggioso, accio che se la pioggia uiene, non ui si fermi, se si pone in luogo grasso, & uitioso si ha da far una regadera lunga, & stretta, & in essa si pongan le semeze cinque o sei insieme, & sien poste appartate l'vna dall'altra quanto tre dita, & le fosse doue si mettono una lontano un passo dall'altra in questo modo si stenderà il cespuglio per l'arola asciutta, & al tempo dello acquare solamente si uerrãno a bagnar le radici, & non i meloni, & cosi non si guasteran tanto come se l'acqua gli bagnasse, perche bagnando si fa maggior letto che uon farebbono. Si seminano per Maggio, ma che gli uolesse hauer piu a buon'hora seminigli in vn cesto grande, & largo, o in un gran uaso, & facciasi come io dissi de i cocomari, et pipini sotterrãdogli dopo, & se in luogo ben aprico, & caldo si pianteranno spine grosse & sia terreno bene stabbiato, & si de metter nel principio dello Inuerno et alli quindici dì di Marzo si scauino, et tagliano una rama non toccãdo nelle radici, & con vna punta di una cosa sottile aprano la medolla della spina quãto possan metter un seme di melone come chi insita con la punta uerso fuore, & si torna a coprire con terra ben meschiata con letame ben putrefatto, dicon che nasceranno in questo modo meloni molto a buon'hora, come dice Columella che si faceua in Egitto, & questo medemo dice che si puo fare in canneggie seminandosi molto a buon'hora, & che cosi nasceranno molto a buon'hora, & nella spina durerà la radice meglio di un'anno, ma io non gli tengo per buoni ne sani ne anco saporiti i meloni, che si semineranno in canneggie, perche in questo paese di Spagna son uelenose non so se son cosi in Egitto. Sogliono uenire nelle melonare certe infermità, uedasi nel capitolo doue trattai in generale delle infermità, & rimedij delle ortaglie, ma se cominciassero a nascer fra le piante de i meloni i piccioli pedocchi, il meglio, & piu sicnro e di strappar le piante doue son nati, & leuarle dall'altre, accioche non uenga a contagionare l'altre piante. Si han da sarchiare, & nettare molto d'herba che gli nasce a torno, & zappar bene la terra a torno alla radice, purche si auuerta de nõ sueller le piãte o toccarle che si guastano subitamẽte, che nascono i meloni amari o si si secca la pianta. E bene, & anco necessario di spuntar le cime quando i meloni sono in fiore, perche e cagione di fargli gittar fuori piu fiori, & piu meloni, & anco quando ui son gia de i meloni che in questo modo gitteran fiori nuoui, & rampolli che son buoni per i tardiui. E neces

necessarie che di cõtinouo si habbia buona guardia nelle melonare in ogni tempo, quando son piccioli, perche niuno gli calpesti, & che non sieno robbati quando son grandi, & Esaia ancora che ad altro proposito, tratti della guardia necessaria de i meloni. Si deon coglier la mattina inanzi al leuar del Sole, & ancora che i meloni sien distesi per terra hã però questo che nel maturarsi fan bisogno di spiccarsi dal picciuolo, & quei che si hã da portar fuori taglisi alquanto prima che sieno maturi, che essi maturã dopo perfettamente con conditione che non si tocchi con ferro che quel che son tocchi dal ferro prima si marciscono che maturino. Vi è una sorte di meloni piccioli, & alcuni di essi sono grandi, & sono gialli de quali alcuni si conseruan per l'Inuerno tenuti appesi, & empion la casa de buon'odore massimamente quando uengono a maturarsi, & per conseruarsi si han da cogliere quando non sono anco maturi. Dicono comunalmente esser buon segnale di douer esser buon melone quando è amaro il picciuolo, & ha la corona dura, & son ben pesanti. Sono i meloni de molte sorti ma tutti sõ di vna istessa qualità, ma io oserò di dir, che se il melone è buono che è uno de gli eccellenti frutti che si trouino che in sapore non ha uguale, ma se è cattiuo non è cosa piu cattiua. Sono i buoni meloni assimigliati alle buone donne, & i cattiui alle cattiue che non han mezzo, & il mediocre non ual niente. Se ne deue mangiar poco perche è di dura digestione, & genera cattiui humori, & mangiandosene troppo fa male che corrompe il uentre, & da flusso di sangue, intenerisce le gengiue, & la dentatura et se nel mangiarne si insala alquanto o in sale o in zuccaro o cannella nõ faran si gran male, & hauranno miglior sapore. I meloni sono appetitosi & moderatamente mangiati oltre il dar appetito a gli infermi che l'han perduto confortano lo stomaco, fa spiccar l'arenelle da i rognoni, & d'essi si fa gentil conserua partiti, & tagliate in fette, & leuatogli uia tutto quel che non si ha da mangiare, et gittatoue, o zuccaro o mele caldo sopra & mutandosegli ogni dì fine a otto o noue giorni, et l'vltima che ha da restare sia cotta, & fredda, & gittisegli sopra della cannella. Le semenze di esse son frigide, & generan sonno, & son buone per chi ha caldo eccessiuo ne i rognoni, perche prouoca temperatamente l'orina, & purga la uessica & rognoni delle arene, & pietre, & se in una camera doue è pan fresco si mettono meloni si guasta.

Del Nasturtio, & le sue virtù. Cap. 27.

IL Nasturtio prese questo nome, percioche quando se ne mangia fa torcere le narici del naso, & come dissi che l'ortaglie, per la maggior parte

Plin.li. 19. cap. 8. lib. 20.

Col.lib.9. Pal.Genna io.cap.14. Feb.ca 24. Settemb. Teo.lib.3. dell' histo. Hortus sa nit.lib.i. ca.304. Dio lib.2. cap.141. Pia. lib.3. Maguin. part.3. Teo.lib.7. dell' histo. Col.lib.ii. cap.10.

si poßon seminare quasi tutto l'anno eccetto ne i gran freddi dell'Inuerno cosi è anco il Nasturtio che si puo ben seminar per tutto l'anno, ma molto meglio di Gennaio, & Febbraio, & Marzo che in altro tempo, & similmente nel mese di Settembre, & ancho nasce nell'Inuerno, ancora che non cosi bene come nella Primauera, che se non è in luogo esposto al Sole per i grani freddi si secca, & per questo è bene di seminarlo o si à buon'hora che quando sopragiunge il freddo sia ben cresciutto, o si tardi che i freddi sieno già passati quando si semina, et quel che si semina innanzi l'Inuerno cõuien che vada raro, perche inceppi, et alla Primauera spesso, egli ricerca la terra bene stabbiata, e riposata, & in tempo di Sole, & non di ombra. Nasce il quinto o sesto dì, ma assai piu presto nasce di semenza uecchia che di nuoua, & nel seminarsi ha da esser coperto poco, & adacquarsi subito, & se si tiene a molle la semenza in latte un mezzo dì riescerà il nasturtio piu dolce ancora che la sua principal uirtù cõsista in quel fumo che ha, & perciò io nõ mi curarei di tenerlo a molle in latte ne in altra cosa. Quando e uerde accende la lussuria, & secco (dico il suo grano) la mitiga, & mortifica, quando è uerde si assimiglia molto alla senapa, & anco secco che è caldo, & secco, scalda lo stomaco, il fecato, e milza & gli disoppila, dà appettito da mangiare, fa orinare, et purgar le dõne, gitta fuori del uentre i uermi, massimamente beuendosi col uino ogni mattina la semẽza, & il sugo di esso, netta il polmone, allarga il respirare del fiato, & gioua contra il molto sospirare che nasce da infermità, purga la testa che fa sternutare ponẽdosi ĩ poluere al naso, fa uiuace l'ingegno, disfa la perlesia della lingua masticandosi la samẽza, & tenẽdosi sotto la lingua, guarisce la tosse, & posta la sua semenza sopra qualche altro mẽbro paralitico, lo sana, come dissi della senapa, & facendosi di esso cristero gioua cõtra la sciatica. pesto, & messo sopra la testa o mãgiata o beuuta la semenza, ritiene, & ristringe i capelli che cadono, lieua le lentigini, & la rogna, & pesto con mele gioua al respirare, uerde cotto con la carne è molto buono, et messo nell'insalata tẽpera la frigidità dell'altre herbe, da esso fuggono gli animali uelenosi, et se si pesta, et pone nelle morsicature de gli scorpioni, & de gli altri uermi uelenosi è molto buono, & anco fuggono dal fumo di esso se non puo huomo orinare cuoca la semẽza di eso in uino o in olio, & pongasi sopra i lombi, purga molto la colera, & la fa anco uotar per disotto, ha anco uirtù di consolidar le rotture, maggiormẽte nelle creature picciole, & per ciò si deue metter la semenza trita in latte, & darglilo a bere. Le balie che allatano deono vsar di mangiare il nasturtio, che lor farà molto vtile, & ha piu uirtu in se il grano, che l'herba, & non lo mangino le dõne grauide, che faran danno alle creature che hã nel uen

uentre, uerde fa male al respirare, & al pulmone quādo se ne māgia troppo, & troppo spesso. posto, & mescolato con acqua è buona per le posteme che nascono da flemma, & sana i carbonchi, si puo ben conseruar la semēza cosi per medicina come per seminar cinque anni.

Delle Rape. Cap. 27.

Sono i Nauoni di due sorti nella sua fattura, perche alcuni son sottili, & lunghi come chiriuias, & altri son grossi, & anco ce ne son di rotondi quasi come le cipolle, i latini chiamano i lunghi Napi, & le rotonde rape. Il Lombardo chiama i longhi nauoni, & l'altre raue. Tutti uogliono vn medesimo lauoro sopportano qualunche aere ma diuentano assai migliori nel freddo, che tutte le cose che crescono in radice, diuengono migliori in luoghi freddi che in caldi, perche il freddo non lascia cuocere in foglie, onde per forza quel che haueā da gittar in foglia, & rami ne ua in radice, & per questa causa le rape in luoghi freddi son sempre maggiori, ma non dice però che siano migliori in terra fredda, che in calda. Et di qui nasce che nell'Inuerno caldo non duran tāto le rape, perche subito germogliano, oltre, che il freddo le fa anco piu saporite. Similmēte uogliō terreni grassi, sostantiosi, pur che sia molto agile bē zappata, et arata, la terra accioche possa estendere, & far grossa radice, & che sia terreno bē stabbiato, et marcito, che nella terra, che è dura, er stretta, ancora che sia grassa o nò, nascano, ma son molto suanite, che per la durezza nō possō crescere, & nauoni sottili si fan migliori in terre alquanto pendenti, & che siano arenose, et molto agili che in altro luogo, & i grossi in ualli o in terre grasse, perche han bisogno di maggior sustanza, & uirtù per esser maggiore, et luoghi humidi. Ancora che secōdo chi dicono gli agricoltori la qualità della terra fa di vna rapa vn'altra, che seminandosi semenza di rape grosse in terreni molto leggieri, si fanno rape sottili in tre o quattro anni, & pe'l contrario. le rape sottili dette nauoni, uogliono terre asciutte, & le grosse, et rotonde terra humida, & son molto buoni, & grandi in luoghi doue sia molta nebbia, et perciò gli cōuiene terra tal qual vuole il miglio, et il panico, et anco in molte parti si seminano fra le rasse, et quanto sarà la terra piu arata, et tritata, piu lunghi verranno. Et io gli ho ueduti di cinque o sei palmi in lungo, per esser la terra bē tritata, et arata. Voglion piu tosto luogo disoccupato che occupato da alberi, perche l'ombria non gli fa vtile alcuno, anzi danno, et coloro che uogliono che nascano sottili (perche questi tali son migliori per mangiare) seminigli spessi, et quelli che si hanno da far grossi semininsi rari, perche la semenza delle rape è

Pal. Lugl. cap. ii. Agosto. c. 5. Settemb. cap. 13. Plin. li. 18. cap. 13. li. 20. c. 4. Cresc. li. ii. cap. 12. lib. 6. c. 83. Abenc. Maguin. par. 3. Dio. li. ii. ca. 101. & 102.

minuta, & come dissi dell'altre semēze se questa semēza si metterà a molle per tre ò quattro dì prima che si semini in latte riusciranno le rape, & nauoni assai piu saporiti, & dolci, ouero tenendosi a molle in acqua melata. Et dice Columella, che certe moschette rodono le frondi di esse quando cominciano a germogliare fuori cosi tenere, & è cagione di fargli guastare, & che per rimediarui è bene di tenere la semenza a molle in acqua o in qualunche dell'altre medicine dette di sopra. Si seminano le rape, & nauoni di Luglio, & di Agosto nelle terre humide, e doue si possa inacquare, ma se è in terreno secco si han da seminare nel principio del mese di Settembre, & perche nascano si hanno da inacquare alcuna uolta quando son piccioli, & quelli trapiantarsi in altra parte, & diuenteranno molto buoni. Et dice Palladio, che diuerrano le rape grandi se si strappan dalla terra, & se gli lieuano tutte le foglie, togliendogli anco del germoglio, che hauesse cominciato a fare, & si sotterino in solchi appartati l'uno dall'altro, pistandosegli ben la terra di sopra, & si han da porre nella maniera che esse stanno nelle sue are, & dice anco Teofrasto, che sotterrate si conserueran ben fino alla State cosi, medesimamente dice delle radici da mangiare. Le rape si possono ben seminar nella medesima terra che ha quel medesimo anno prodotto il grano, & anco seminar l'altro anno il grano doue esse son state raccolte, massimamente grano tresmesina, che esse ingrassano molto la terra. Et dice Crescentio che in Lombardia molti seminano rape grosse, & dopo che sono cresciute & grāde, arano ben la terra, perche ci marciscano, che uengono a stabbiare la terra marauigliosamente, et in oltre dice, che nel mese di Ottobre han da cogliersi le migliori, purche si cauino intiere, & che se gli debban leuar le foglie, & poi di nuouo cosi piantarle, e che produrranno ottima semenza la State che uiene se si fa vn buon pertugio con vna stanga in terra, e quiui si metta la semēza, poi s'inacqui, e si cuopra con la paglia, & letame di sopra che riuscirà la rapa cosi grossa, come è il pertugio secondo che dice Auicenna. I nauoni sottili son migliori, perche han piu gentil sapore di piu gentil nodrimēto, e di piu leggiera digestione, & non cosi humidi, ma per contadini son migliori le rape grosse, perche oltre che forniscono meglio la casa che i sottili, son anco buone per ingrassar i buoi nel tempo dell'Inuerno, e dice Columella, che questo si usaua molto in Francia. Si conseruano le rape o sotterrate in luogo asciutto, o ammontanate con la sua terra, & questo quanto alle grosse, che le sottili si conseruano assai meglio lauate che con la terra, e cosi netti fra l'arena, conseruansi bene in un'altro modo, come dice Crescentio, che è lauargli bene, & metterli in una botte, & gittargli sopra sal pesto, & anici, & finocchio, & axadrea, facendo un letto di rape, &

pe, & vn'altro di queste cose fin che il uaselo sia pieno, & dopò se gli deb ba pore vn buon peso sopra, & cosi stia per otto giorni. Dopo empiasi di acqua fredda in modo che si cuopra bene, & cosi si conseruerãno tutto l'an no. Le rape dan maggior nodrimento al corpo, che niuna altra sorte di ra dice, generano sangue melanconico, generano uentosità, sono migliori cot te con carne che in altro modo, & le rape tonde, & grosse perdono molto della lor malitia cuocendosi prima in altra acqua, & mutãdosi, ma a me non par ben fatto. Fan molto uiuace la lussuria, prouocan l'orina, & con fortan marauigliosamente la uista, è ben di mangiarle con mostarda, per che nõ gli lascia mai causar oppilationi ne i piedi, se nel brodo di essi si la uano i piedi è cosa molto singolare per chi ha la gotta. Le foglie son buone per i bestiami minuti, & aiutano molto i grandi, per le speronaglie pon gasi la rapa molto calda sopra, & si guariscono, & pesta con sale gioua a qualũche male de i piedi. Beuuta la semẽza delle rape in uino è buono cõ tra il tossico de i serpi. le rape per esser di lor natura uentose sono cattiue a chi patisce dolor colico, & dolor di hijada, & al mal della madre, & le piu sottili son men dannose, & uentose.

Dell'Origano, & sue qualita. Cap. 28.

L'Origano si semina di sua semenza che è molto minuta, & trapian tandosi i piedi o cespugli di esso, ricerca comunalmente luoghi asperi, & tra pietre, & terreni che sieno deboli, & leggieri, & in essi diuenne migliore che in luoghi grassi, & accio che nasca migliore si ha da adac quare qualche uolta, fin che nasca, & uenga grandicello. Ricerca si milmente alquanto di letame ben marcio. Ben so io che in molte par ti nasce senza esser seminato, & cresce senza essere adacquato, & senza letame ne altre carezze, & ancora, che esso sia di tal qualità che di sua natura uoglia terreni aspri, fa bene anco ne gli orti. Si semina di Settembre, & Ottobre, tarda a nascere trenta quattro dì, & nasce piu presto di semenza uecchia che di semenza nuoua, & ancora che l'habbia tãto minuta che è quasi ĩuisibile, et il meglio è di leuarla da i luoghi aspe ri doue nasce da se istesso, & trapiantarlo ne gli orti con tutta la sua radi ce, & terra, ancora che con difficultà piglia anco di ramo, & ĩn molti luoghi si semina uicino a bazzi delle pecchie le quali lauorã bene col mã giarne il mele, che con esso lo fanno molto eccellente. L'origano saluatico è molto gagliardo, & di cosi gentil sapore ne cosi soaue come quel che si semina, & lauora. Io mi penso che in quel modo che tutte le semenze dell'ortaglie tenuta prima a molle in latte producano le ortaglie dolci,

Plin. li. 24. ca. 16. lib. 19. c. 7. li. 30. c. 17. li. 21. c. 10. Cresc. li. 6. ca. 87. Pal. Settẽbr. cap. 3. Ottob. cap. 11. Teo. lib. 7. dell' histo. Plat. l. b. 3. Auic. li. 2. cap. 86. Hortus sanit. lib. 1. cap. 526. Dio. lib. 3. cap. 30.

dolci,& saporite,cosi sarebbe la semenza dell'origano, o almeno gli leuerebbe alquanto di quel fumo ò mal sapore che ha, in molti luoghi è chiamato l'origano polegio saluatico. Per preualersi della foglia,& ramicelli di esso si ha da cogliere quãdo sta in fiore,e seccare all'ombra che si guarda bene un'anno intiero. La semenza si raccoglie al tempo che è ben maturata la foglia,quando è uerde ha il sapor dell'axadrea, & quando è picciolo se le sue frondi tenere si mettono nell'insalata, temperano la frigidità dell'altre herbe che ui son meße fredde. La semenza di esso è buona a preparare che le donne concepiscano,& è buona a beuerla in uino contra il cattarro che uiene da freddura. Piglinsi le foglie dell'origano, & suoi fiori,& scaldisi bene in vn uaso di terra sopra il fuogo acciò si asciughino bene,& dopo che sian ben calde inuoltinsi in un panno,& ponganſi sopra la testa,& coperta la testa bene farà sudare, ma guardisi dal freddo che è dannoso,& pericoloso. Pesto,& beuuto in vino bianco è buona contra il ueleno delle aragni,& scorpioni,& lieua il freddo dallo stomaco, e la crudezza della digestione. Il uino nel qual sia cotto è molto buono da far gargarismi, restringe le gengiue,lieua le infiagione di esse o di altro luogo causate da flemma guarisce l'humidità, & il medesimo effetto fa l'origano masticato,& pesto,& posta la sua poluere ne i denti lieua quella humidità guarendo quel dolore. Fa disenfiare,& risoluere similmente la flemma cocendo con aceto,& facendosi gargarismi in bocca è molto singolare cocẽdosi in acqua,e pigliarla la sera calda contra il freddore, che lo macera,& è buono contra tossa preso,& mangiata con mele, l'origano guarisce il dolor dello stomaco, & del uentre, toglie la uentosità, consorta la digestione, se quando è uerde è cotto in uino, & si pone ne i lombi,lieua la difficultà dell'orina,disoppila il fecato,& guarisce facendo uscir fuor del corpo i vermi a fanciulli,se si mette nel uino quando si cuoce lo fa dolce come dice Aristotele ne i suoi problemi, l'origano e molto sano,& saporito per meschiare,& condire con uiuande fredde, e flemmatiche,che e caldo,& asciuga molto.

Del petrosemolo. Cap. 29.

Cresc.lib.6. cap. 112. Mag.pa.3. Ortus san. li.1.c.345. Plin.li.20. cap.12.

IL Petrosemolo ricerca terreno graßo come tutte l'altre ortaglie bene stabbiato molto marcio,& humido. Si semina di semenza, & il suo tẽpo principalmente nel mese di Decembre, Gennaio,& Febraio, & Marzo,& in tutto l'anno si puo seminare. Alcuni lo seminano insieme con altre herbe,ma e meglio solo da per se nelle sue arole. Vuol esser seminato spesso,& adacquato bene,molti lo seminano per amor delle radici, &

ci,& tronchi,& questi o le seminano raro o la trapongan quando e piccio lo il primo anno o non produce semenza o ne produca poca, et perciò si de ue il primo anno tagliare, e lasciar che butti fuore il secondo, et in questo modo produrrà semenza buona, che il primo anno tutto e morbidezza di foglia, uuole ombria o luoghi humidi, & se non istirpan dalla radice, ma solo se gli coglion le cime dure lungo tempo, & la semenza di esso si con serua cinque anni genera sangue molto acuto, & perciò conuiene il man giarne spesso piu a flemmatici, & melanconici che a colerici, & sangui gni, pesto, & messo sopra la rogna, & marcia la sana, e molto buono contra la hidropisia, disoppila il fegato, & bazo, & fa molto purgar per l'orina, leua la uentosità della colica, mangiato rompe la pietra, pe sto, & messo di sotto alle donne prouoca il mestruo, & aiuta a far uscir la creatura morta, conforta la digestione, è di sua natura caldo, e però e meglio di mangiarlo il tempo freddo che caldo. Molti mangiano le radi ci di esso cotte con la carne, & sono molto singolare per rifrescar il fegato & per mangiare in questo modo, le radice in mineftra sono meglio radice nuoue che le uecchie per esser piu saporite, & di miglior sustanza, & nel produr la semenza suanisce, & perde la forza la radice, & perciò chi uorrà che il piede, & cespuglio del petrosemolo duri piu lungo tempo, si deue tagliar a poco a poco. E il petrosemolo molto buono contra la ite ritia detto morbo regio per esser calido, & allegra, & rifresca il sangue & e cosa molto al proposito, & singolare per i uecchi. Pesto, & messo con un poco di sale nella morsicatura del can rabbioso gioua molto a gua rirla La semenza di esso beunta e buona contra la morsicatura de gli scor pioni, & cotta, & beuuta cō acqua melata o uino lieua, et guarisce la dif ficultà dell'orinare. La radise beuuta in uino rompe la pietra della uessica & la fa uscir fuori. Chi caua di esso sugo, & lo da a bere a uno, che sia molto freddo, & gelato, gli riscalderà tutte le membra. Ha il petrosemolo la proprietà dell'appio, & Auicenna fa vn capitolo di tutti dui insieme cosi nelle qualità loro sono conformi, saluo che il petrosemolo ha assai mi glior sapore, & non e dannoso a quei che hanno il mal caduco, ma guardi si da esso le donne pregne, che e molto apertiuo, come è l'appio: & fa muo uere rifresca molto il petrosemolo con le uiuande, & la sua salsa è appet titosa, fatta con aceto è buona per i tempi caldi, e rifresca, che l'aceto tor na frigido, essendo di sua natura caldo.

Del polegio, & sue uirtù. Cap. 30.

PRima che io parli de i porri uoglio trattare di qualche altra herba di buono odore per ueder se cō la uicinanza se gli puo attaccare qualche buon

Plin. li. 18. cap. 25.

buon odore, & acciò che quando ueneremo a parlar di esso non ne dia cattiuo odore, hauendo per la uicinità pigliato qualche poco di odore di questa herba che son per trattare che è il polegio. Et di due sorte il polegio vna è maschio, & l'altra è femina che l'uno porta il fior rosso, & questo è femina che è di maggior perfettione in sua uirtù che non è il maschio, ilquale produce il fior bianco. Vi è anco vna sorte di esso chiamato ortolano, che è quel che si semina, che non è tanto forte quanto è il saluatico che nasca da se istesso, ma è piu soaue (percioche ogni pianta domestica è sempre piu amena, e soaue che la saluatica) nasce comunalmente in luoghi humidi, et vuol piu tosto terra arenosa che grossa, ancora che per hauer humore in qualunche terreno si puo alleuare. Si semina di due sorti, ancora che in questo paese della citta della Talauera non bisogna di seminarcene per la gratia de Dio che ue nasce da se istesso in grande abbõdanza, & del migliore che si possa uedere, & Plinio dice che il miglior che sia in Europa, e quel che è nella Carpentania che è prouincia del regno di Toleto. Si semina di vna semẽza molto minuta che ha, & si deue seminar nel tempo della primauera, ma molto meglio è trapiantare il saluatico quando è picciolo con tutte le sue radici, che piglia marauigliosamente, si deue cogliere quando è fiorito, perche allor ha maggior uirtù, & si cõserua ben per un anno, ma si deue seccar all'ombra, ha molte uirtù, & la minor uirtu di esse, e assai grande, che se fra la uestimenta si metterà del polegio non ui nascerà giamai tarme ne simile altre bruttezza, anzi che se per innanzi ui fosse nata tarma, morirà. Seccandosi (come ho detto dell' origano) & scaldandosi bene in un uaso di terra che sia ben secco, & caldo e cosi in un sacchetto su la testa gioua molto cõtra il cataro che prouiene da freddo. Anticamente i poeti si coronauano di ghirlande di polegio piu che di rose, che toglie, & mitiga molto il dolor del capo. Se si cuoce il polegio in aceto, & fichi secchi, & con esso si fa gargarismi guarisce la tosse che prouiene da freddo, & da humori uiscosi, & humidi, che gli taglia, et caccia fuori. Per quelle persone che si disuengono è cosa molto al proposito metter vn rametto di polegio in vna caraffa di uetro, & quiui metterso. Il uino con che si e cotto è buono beuuto contra il dolor del uentre, e del buon aceto bianco, & teneruelo qualche dì, come dissi dell'aceto rosato, & con esso si bagni i polsi, e se nc pigli qualche sorso, e se ne metta anco al nalo stomaco che nasce dal freddo, & uentosità, & posta medesimamente herba cosi cotta, & calda sopra empiastro lieua il medesimo dolore. Il uino di esso beuuto fa orinare, & cacciar fuori la pietra, & se si cuoce in acqua, et le dõne pigliano quel uapor di sotto cosi caldo, gli sciughera le humidità della madre, & gli farà vtil e grande. Et dice Crescentio che

le donne di Salerno l'usa da fare molto al tẽpo suo, & fa anco questo effet to che se hauessero creatura morta nel uẽtre la fa uenir fuori. Se ad alcuno si turba la lingua, diasegli a odorar la semẽza di esso, et se gli metta anco sotto la lingua, & guarirà. Se si ha paura che l'acqua che l'huom vuol bere sia cattiua, et velenosa, pestisi di questa herba, et se gli gitti dẽtro. Cõtra le morsicature di animali uelenosi posto sopra pesto con uino, & massimamẽte cõtra la morsicatura de gli scorpioni è molto buono, et tãto è migliore quãto piu in luogo asciutto nasce. Se si pone al capezzale del letto qualche mazzo di polegio uerde non ui si uiene ad appiccare li certe mosche canine che son molto fastidiosi. Cõtra le febbri è buono di odorarlo prima che uẽgano, se si odora lieua, & cura il dolor, freddo della testa, & anco se uno ua al Sole nõ lo penetrarà se portarà in ciascuna orecchia vn ramuscello di polegio. Se quando è fiorito si abbrusciera doue sia pulci, li ammazza col suo odore. Coloro che hanno il bazo lo deono bere con mele, & sale, quei che hanno male nel polmone guariscano con esso facẽdoglilo sputare, & pesta la radice, & postola sopra le ferite gli da buon colore: Il polegio allarga il respiramẽto mãgiato in qualunche modo. Marauigliose cose dice Plinio di esso, & Aristotele, che se si tiene appiccato cõ le sue radici che fiorirà quando i giorni comincierãno a crescere, et Pietro de Natalibus Arciuescouo Equilino nel catalago che compose, dice per esperienza da lui fatta che se la mattina di S. Gioãni Battista del mese di Giugno all'alba, è colto il polegio con le sue radici, & cõseruerà in casa appeso al l'ombra che posto la notte della natiuità di nostro Signore alla messa del gallo, che fiorirà. Cocẽdosi vn poco di polegio in acqua, & si pigli vna scudella di esso ben caldo di notte quando si ua a dormire con un poco di zuccaro guarisce il rauco, & schiara la uoce, & dice che se lo mangian le capre o le pecore, belan molto.

De i Porri. Cap. 31.

IN qualunche aere caldo o freddo fan bene i porri, uoglion terra grassa, & sostantiosa pur che sia agile, & leggiera, et per questo dice Abencenif che si fan buoni in terreno arenoso, & grasso. Vogliono terreno molto stabbiato cõ letame molto bẽ marcio, et molto ben arato. De i porri son due sorti, ma tutti nascano di vna medesima semẽza, ecceto che nel modo del lauorare si fã ĩ diuersi modi, vna sorte è chiamata porri capizzuti, altri son chiamati settiui, che crescono di capo. Si semina i porri ĩ paese caldo p Decẽbre e Gẽnaio, e nelle fredde di Febraio, Marzo, e Aprile. E nel tẽpo che si hã da seminar nelle sue arole o rase, bisogna che sia terra molto

Cresc.li.6. cap. 89. li.8.cap.8. Abencenif Col.li. 12. cap. 3. Pal. Feb. cap. 24. Mar. ca. 5. Ottob. c.9

Teo.lib.4. delle cause lib. 7. d'historie.
Plin.li. 19. part. 6. li.20.c.16.
Plat.lib.3.
Auic. li. 2. cap. 659.
Maguin. part. 3.
Hortus sanit. lib. 1. cap. 376.
Dio.lib.2. cap. 135.

to ben zappata,& stabbiata, & ancor che molti li seminan insieme con l'altre ortaglie,è aßai meglio che sien seminati separatamente, et da per se nelle sue arole. Quei che li seminano nella Primauera,occupano un'anno intiero il terreno dal tempo che li seminano, finche gli uogliono cogliere & si poſſon seminar di Agosto,& Settembre,come dice Crescentio,& uengono questi a eſſer buoni alla Primauera,ancora che non riescono cosi buoni,come quei che si seminano di Febbraio,& di Marzo, & questi di questa sorte,s'han da porre ne i suoi solchi del mese di Decembre, e nel seminar s'han da coprire l'arolo con letame bē fracido,& adacquarla bene perche la semenza de i porri è molto tarda a nascere, & secondo che dice Teofrasto, non uien fuora il porro fino a uenti dì,si se vuole che riescano capizzuti deueno eſſer seminati rari,& uolēdosi in quell'altro modo speſsi che riescono ugualmente groſſi,& dice di questi Plinio che si debba uenir tagliandogli con forbice tante uolte quante buttarà il porro fuora, in tanto che non crescano piu non toccando però il getto,& ogni uolta che si uerran cosi retagliando le foglie dice che tra eſſi si debba uenir gittando qualche poco di letame,ben fracido,et quando si hanno da trapiantare de nuouo gli sieno tosate le foglie alquanto acciochè la uirtù ritorni dentro & quanto piu si trapiantano piu groſsi diuengono,ma quando si trapiantano ne i solchi non si deuon metter ritorti,che questi che son trapiantati ritorti non crescon niente. Perche nascono col capo groſſo, se gli deue nel tempo da trapiantarli tagliargli quasi tutte le barbe,et di sotto metterli vn pezzo de tegoletta,perche li fermino,& mettano i capi. Dice Abencenif che al trapiantarli si debbano pestare coccie de pignate, o altri uasi di terra,& che se gli debba mettere nelle barbe,& cresceran molto, & se gli è cosi penso,che serà ben anco la poluere del mattone che si rade nello immatonito,impiastrandolo con vn poco di letame in acqua, & dopo che comincieranno a crescere, si deono suellere alquanto tirandolo per le foglie,& solleuandolo da terra, perche crescerà piu il capo, & questo si intenda in quei che son trapiantati ne i suoi solchi in terreno ben trito. Il tempo del trapiātarli son dui,che il porrino si trapianta col solco piccolo di Maggio,& Giugno,eſſendo ben bagnata la terra,l'altro è in fin di Settēbre,et Ottobre,s'hā da sarchiare molto, se si mettono molti grani della semenza del porro in vna pezza,et si seminano cosi insieme in un buco,nascerà d'eſſi vn solo porro molto grande (secondo che affermano questi Agricoltori)ma a me non pare,& se al tempo di trapiantarli si piglia semenza di rape groſſe,& si metta nel capo del porro senza oprarci ferro, & se si pon cosi riuscirà grande,& di gran capo. Dice parimente Crescentio che i porri si faran molto groſſi, & saporiti, se fia dato molto

ben

ben di letame alla terra, e che nel tempo del trapiantarli, si faccian certi buchi con asta di lancio ben sotto, appartati l'vn dall'altro alquanto, & quiui nel principio dell'Inuerno, si trapianta vn porrino per ciaschedun d'essi senza riempire niun buco di terra, & in questo modo si poßon tra piantar tra l'altre ortaglie, & quiui poi si han da sarchiare, & riusciran singolari. ma questa ricetta, è per chi ne uuol piantar pochi, che sarebbe troppo gran fastidio perchi ne uolesse porre quantità. Errano coloro che gli trapongono un sopra l'altro tutti insieme, che in questo modo si uẽgono a impedire il crescere l'vn l'altro. Parimente non deon andar torti, ma ben dritti, quei che han da esser per semenza sien de i maggiori, & di quelli che son stati seminati prima, & deuono esser lasciati rari ne i solchi doue si trapongono che l'vn non arriui all'altro, & anco per semenza son migliori quei che son stati trapiantati da per se facendo il buco cõ vn grosso bastone come ho detto. La semenza si conserua ben tre anni tenẽdosi appesa in luogo doue non sia humidità. I porri mangiati crudi schiaran la uoce, & dice Plinio, che l'Imperator Nerone gli mangiaua quando haueua da cantare, & non gli mangiaua se non con vn poco di olio, & quando gli pareua di hauere ben cantato, diceua che era per ciò molto obligato a i porri. E secondo che dice Crescentio, han proprietà di purgar bẽ la canna della gola, gli humori uiscosi, & grossi, guarisce la tosse, & disoppila il fegato, sana lo sputar del sangue, maßimamente la sua semenza cõ grani di mirto, & allarga il respirare, che si è ristretto per cagione di materie grosse, & uiscose, & perciò ha da esser beuuta con eßo acqua di orzo & anco mangiata con mele. Se molto si usano a mangiar crudi generano dolor di capo, dan sonno, & fan sognare sogni molto dispiaceuoli, & spauentosi, & fan gran nocumento a i denti, fa male alla uista, dan sete, accendon la lußuria, abbrusciani il saugue, guariscon l'embriachezza, se il sugo di essi si gitta nell'orecchie toglie il dolor che iui è nato da frigidità, & causa fredda. Pesti, & messi nel naso ritiene il sangue, che di esso uien fuori, & il medesimo effetto fa il sugo di essi con l'aceto, & un poco di incenso trito, prouocan l'orina, ma fan male alla uessica, & prouocan anco il mestruo alle donne, & a chi usa di mangiargli fan vscir l'arenella della uessica, & il seme di essi beuuto fa il medesimo effetto. Friggendosi in olio di scorpioni le foglie de i porri & ponendosi quanto piu caldo si puo soppor tare ne i lombi, fan orinare a coloro che non poßono, cotti in acqua, & pigliato quel uapor cosi caldo di sotto, aiuta molto quando la madre si indurisce alle donne, peste le foglie, & ponendosi sopra les empeines, e posteme la sana, e guarisce anco il lagrimar de gli occhi, & empiastrati con mele nel corpo lo mollifica, & aiuta anco alle donne di concipere. Mangiati

giouan

giouan cõtra il ueleno de i fonghi & boleti, & pesti & messi con sale sopra alcune ferite fresche subito le serrano, peste, & messi sopra le morsicature uelenose le sanano, & cotti perdono tutta la malignità che hanno. Molte altre uirtù & nitij hanno i porri, che sarebbe cosa lunga a dire. Deuonsi guardar molto di mangiargli le persone coloriche, & melanconiche, perche come ho detto abbruscian molto il sangue, si conserueran bene li porri, leuandogli la camisa di sopra, & le foglie, & appiccati all'ombra che si secchino, & dopo tritandosi un di essi, & mettendosi nella pignatta gli da sapor di spetie. Le barbe, & capegli de i porri secchi & beuute san bene orinare, & uenire fuora l'arenelle, & le pietre della uessica, e son picciolıne.

Delle Radici. Cap. 32.

Var. lib. 1. cap. 13. Col. lib. 12. cap. 3. Pal. Agost. cap. 4. Cresc. li. 6. ca. 101. & 112. Plin. li. 18. cap. 124. li. 18. c. 16. & cap. 31. lib. 19. c. 5. & 8. li. 20. c. 4. Teof. li. 5. de causis. lib. 7. delle histor. Abẽcenif. Auic. li. 2. cap. 581. Ortus san. li. 1. c. 384. & 381. Diod. li. 2. cap. 36. li. 2. c. 103.

LE Radice son di due sorti che una ha la foglia molto larga, & grande che i latini comunalmente gli chiamano rafani, & altre si chiamano da Italiani radici, et di questi io parlerò prima, uero e che questi uocaboli si pigliã molte uolte l'uno per l'altro. Voglion la terra qual tutte l'altre ortaglie grassa, et sustãtiosa purche sia agile, nellequali esse si fanno belle tenere, et saporite doue e nebbia, et humidità, et per questo sono eccellenti nelle riue de fiumi, & diuengono longhe, & tenere doue è loto, & per questo in molte parti si seminano doue i fiumi han lassato il loto nell'inuerno han da esser per loro la terra molto ben zappata, & cauato sotto, perche possa piu di sotto stender le radice, perche non trouando impedimento si allungano, & se la terra non da fastidio, fan lunghe le radici, & picciole le foglie, & nella terra dura, & non profondata al contrario, fan picciole le radici, & lunghe le foglie, & s'ha commodità di terra reposata diuengono molto grasse, uogliono similmente terra molto netta di pietra. si fan similmente buone in terra arenosa, purche habbia buona sustantia. Per esse è molto cattiuo il letame, se non è piu che ben fracido, perche con esse diuenteranno le radici busate, & spognose, & non massicie ne di cosi sapore, uane & poco durabile. Molto dopo hauerle seminate gli buttano sopra della paglia, & gli fa grande utile, & se le semenze di esse si mettono a molle in acqua melata, o in latte, un giorno prima che si seminano riusciranno le radice molto dolci, & saporite, ancor che fosse la semenza di radice asprissime. Si seminano bene in tutto l'anno, eccetto ne i gran freddi dello Inuerno, se non è loco aprico, & esposto al Sole, ma il piu conueniente tempo di seminarle è di Febraio uerranno alla Primauera, e seminandosi del mese di Agosto uerranno per lo Autunno, & questo, & quello

quello della Primauera, è il miglior sementar di esse, che per esser già il tẽ po piu humido, si fan migliori, & han da esser seminate subito che ha piouuto vn poco, eccetto però se la terra non hauesse la commodità dello adacquarsi. Quelle che seminano appresso lo Inuerno, bisogna che sien ben coperte di terra, & di letame, & paglia, perche non si gelino, & in questo modo non uerranno anco uane ne spognose, & quanto piu sotto staran di la terra, tanto manco gli nocerà il gelo. Deuono esser seminate molto rare, e se per sorte nascessero spesse cauisene qualche una, perche restino rare, perche non uaglion niente si sono spesse, & possonsi seminare fra l'altre ortaglie, & se fan buone anco in loco secco, purche si possono adacquare. Dicono (ma io non lo credo) che si fan piu saporite se si fa con acqua salsa che con dolce. dice Abencenif, che se con vna stanga grossa si fa un buco in terra, e quiui si pone una semente di radice inuolta in vn poco di terra, e letame ben macero riuscirà cosi grossa la radice come è q̃l buco, e che bisogna che si copra bẽ con paglia, e con terra quel buco, & ĩ q̃sto modo si guarderà dal gelo, e si conseruerà per longo tempo, e perche le radici non si trapiantino, deueno esser seminate rare come si è detto, & ben sotto terra, & dice Palladio che le radice che han le foglie grande, & gentile son femine, e che di queste si debba sempre sciegliere la semenza, perche riusciranno sempre dolci, & saporite, ancora che per mancamento di humore, e di Sole queste cosi delicate diuentano aspere, & quelle che son aspere per abundantia di queste cose diuentano per contrario dolce, e saporite, uero è che se la terra da se stessa è humida, & sostantiosa, sono piu saporite le radici di tempo secco che de grasso, ancora che le radice non si trapiantano, si trapiantan però quelle che son da semenza, accio che sia la semenza migliore, & si puo far nell'Autunno acciò che dia la semenza alla Primauera, & la meglior semenza è di quella che si seminano alla Primauera, & se si gli tagliano le foglie, & sien coperte ben di terra, & dopo se gli butti il lettame di sopra diuentano molto grandi, & durano fino alla Estate sotto terra, ma io per me non ne faria niente di questo, perche ne la bontà della radice consiste in esser grande, ne manco in esser uecchia, & durar molto, poi che ogni giorno si possono seminare, & hauerle fresche, & tenere le radici son molto nemiche delle uite, che se si seminano apresso d'esse si guastan molto, & pero non si deuono porre nelle uigne, se non fosse loco appartato dalle uite, & nel medesimo modo che sono contrarie alle uite, son anco contrarie al uino, & mai col mangiar radice fa buono il uino, & guariscono la embriachezza, mangiandosene molte guasta la dentatura. Le foglie di esse si deuon mangiare inanzi pasto che cosi aiuta molto la digestione, & facendosi il contrario restano esse indigesti, & fan

notare il cibo nello ſtomaco altre che commuouono il uomito, e fanno mol
to male allo ſtomaco, facendo fare alcuni rutti molto brutti, & anco per
la maggior parte generalmente, le ortaglie, fan male al fiato, le foglie di
eſſe diſoppilano il fegato, & disfanno la iteritia perche fan purgare l'ori
na merauiglioſamente, & le foglie di eſſe (maſſimamente di quelle che
naſcono nella Primauera) cotte in carne di caſtrato ſon ſalutifere, pur
che ſieno beniſſimo lauate prima, & crude o cotte ſon buone e caccian la
renella della ueſſica, & anco le pietre, nettando, & raſentando i rognoni,
mãgiate la mattina con mele, mollificã la toſſe, et il medeſimo effetto fan
cotte, ma ſe molto ſi uſano mãgiar radici fa nocumẽto alla uiſta, & all'in
contro ſe ſi gitta il ſugo di eſſe con mele in gli occhi la ſchiara. eſſe gene
rano uentoſità, ma la ſua ſemenza la guariſce, il ſugo o acqua di eſſe
dicono eßer buone contra la idropiſia, la ſemenza dura, & beuuta allar
ga il fiato, ſon molto contrarie a gli animali uenenoſi, in tanto che ſe ſi
peſta la ſemẽza di eße, & l'huomo ſe unge le mani nõ gli morſicara mai
ſcorpioni o ſimili animali ancora che ſe gli tocchi, & maneggi con eſſe, et
ſe ſi pone vna fetta di radice ſopra uno ſcorpione ſubito morirà, & il me
deſimo effetto farà il ſuo ſugo, & percio e bene che quando morſicaſſe
un ſcorpione qualche un ſi debba ſubito por ſopra la morſicatura vna fet
te di radice, mutãdoſi ſpeßo, che giouarà molto, & ſe uno han mangiato ra
dice, & poi ſia morſicato da qualunche ſcorpione receuera manco danno
& giouan peſte, & meſſe in impiaſtro, con uino ſopra la morſicatura
delle ſerpe, & peſte, & meſſi ſopra i rognoni mitigano, & guariſcono il
dolor di eſſi, & mangiate le foglie fan che le donne che allattono habbino
aßai latte, ma al parer mio ſia meglio di paſcerle con altro miglior cibo.
Sono le radice utili, & maggiormente le ſue ſemenze contra il ueleno di
certi fonghi che ſon mortali, mangiandoſi ſopra di eſſi triti. & poſte ſo
pra i ſegnali, & cicatrice delle ferite le lieuano, & dan buon colore. Ac
cendono la lußuria, guaſtan la uoce, & in molte parti ſi fa olio della ſua
ſemenza per lucerne, & per medicine che ammazza i pedocchi della teſta
& del corpo, & ne e di eſſe vna ſorte bianca, & l'altra che tien in nero,
le bianche ſi alleuã meglio nella State, et le altre meglio nell'Jnuerno, an
cora che queſto eſſer bianthe o nere le cauſi molto la natura, & qualità
dell'aere, & della terra, perche ancora che ſieno di ſemenza bianca ſe ſon
ſeminate in paeſe, & terreni calidi in dui o tre anni uengon nere, & pe'l
contrario. L'altra ſorte di radice che han le foglie larghe come ſi diſse, nõ
ſi ſeminan di ſemenze, perche non l'hanno, ma di pezzi delle ſue radici, et
ancora che ſi poßon ben piãtar in altri tempi dell'anno è molto meglio nel
meſe di Nouembre, Decembre, Gennaio, & Marzo, uogliono humidità,

&

& percio stan bene presso ruscelli d'acqua, son tanto uiue che ancora che molte uolte stan rose non periscono. Voglion terra grassa, & profonda, & ben cauata, & uogliono hauer di continouo ben coperte le radici di terra perche in questo modo uerran migliori le radice. Son le radici di piu uirtù, & efficacia che non son le foglie, & è molto utile contra l'oppilationi del fegato, cosi in salsa come in siroppi, & rifresca molto, & son ottime contra la quartana. Et dice il medesimo Crescentio allegando in questo Hermes Alchimista, che se si caua sugo di questa sorte di radici, & si pigliano i uermi, & ombrici della terra, & si pestano, & colano cō vn pāno, & in quel sugo si tempererà vn cortello che con esso si taglierà il ferro come se fosse piōbo. E cosa marauigliosa se è uera, et cōtra la durezza del fecato, & bazo, si ha da cuocer la foglia di esse in uino, & olio, & se gli pōga sopra, & se uno è frenetico radendosegli la testa, et ponendouisi su di questa foglia pesta riceuerà grāde vtile. Nell'altre proprietà, o nelle maggior parte di esse son simili alle altre radici cosi bone come nel nome.

De i Rosai, et sue rose, et alcune principali proprietà di esse. Cap. 33.

IO non so come mi vscisse della memoria vna cosi eccellente piāta quale è il Rosaio, che nō trattai di esso nel ragionar de gli altri alberi nel terzo libro, ma non so cosi potrà per questo dir che se ne parli tardo, uenendo a dirlo a buō proposito, che se ben si mette hora fra le ortaglie hauera almeno la superiorità fra esse le rose, sono ne i suoi colori di due sorte, o rosse o biāche, & nelle rose sono alcune de piu foglie che l'altre, & l'altre di color piu accesi, ma in esse (parlo delle rosse) tutte uogliono una medesima sorte di terreno, vn medesimo piātare, & vn medesimo lauoro, et di tutte, cosi di biāche come di rosse, ui son di saluatiche, & domestiche, le bianche son di piu forte rami, & legno, che son quasi come alberi. sopportano qualunche aere o terreno o sia caldo, o sia freddo, ma in terre calde, & humide si fanno assai megliore, et piu cōtinue, tāto che come dice Plinio, nelle terre tali come sono quelle di Mursia, et Cartagine in Spagna, si ne trouā da mezo Inuerno, e questo peruiene oltre la bontà della terra per nō esser quiui l'Inuerno cosi aspero, come nell'altre parti, che con l'aere dolce, & quieto rifioriscano di nuouo, & questo medesimo causa che in alcune parti meridionarie darà due uolte il frutto l'anno, et quelli che uorrano piātar rose per vtile deue piātar il rosaio uicino alla città, e nō nelle possessioni lōtane, perche quiui haurà miglior comodità di uenderle, et smaltirle, che oltre l'vtile se ne haurà miglior diletto in uederle. diuēgono migliori

Cresc. li. 5. ca. rosaria. lib. 8. ca. 7. li. 12. ca. 2. Var. lib. i. cap. 16. & 35. Cres. li. 3. ca. 30. lib. 12. c. 2. Pal. Feb. cap. 12. Maggio ca. 18. Nouemb. cap. 11. Plat. li. 15. cap. 7. li. 18. c. 28. li. 21. ca. 4. & 7. 18. et 19. Teo. lib. 2. et lib. 6. histor.

Abene.
Gale.lib. 3 de simplic. cap. 1. di stin.11. cap. 575.
Hortus sanit. lib.1. cap. 389.
Dio. lib.1. cap. 71.

in terra grossa che è mediocremente humida, ben sustantiosa, & leggiera, che in terreno cretoso. Il piantar de i rosai, è in due tempi principalmente, che se la terra è calda, & fresca, si han da piantare di Ottobre, Nouembre, & Decembre, ma se sia terra fredda, & humida o che si possa adacquare si han da piantare di Gennaio, Febbraio, & anco di Marzo & quei che si pianteran piu tardi produrran rosse quell'anno, il che nõ faran quei che son piantati a buon'hora, perche essendo posti tardi, gia il cespuglio l'ha cõcette in se stesso. Parimẽte uogliono terra bene stabbiata letame bẽ fracido, perche la terra che ha letame è piu sustantiosa, se nella Estate hauera humore, ma se la terra è grassa, & sustãtiosa da se seran le rose megliore de odore, & di uirtù senza letame. i rosai si põgono di tre sorte, la peggior de quali è la prima chi io põga, perche ancora che di essa nascono i rosai son nõdimẽ tardi nel produr le rose, & son similmente come saluatiche che di esse nascono certe rose picciolìne, suanite, e molto triste che prouẽgono da una semẽza che hã nel capo doue porta il fiore, ma questa semẽza nõ la producono i rosai in tutti i luoghi, eccetto ne i luoghi molto grassi, et humidi. Questa semenza si ha da cogliere quãdo è ben matura che è dopo la uẽdemia, et asciugarla al Sole, et seminarla in vna arola bẽ stabbiata, e deuesi coprir cõ poca terra, adacquãdosi quãdo ne haurà bisogno sempre leuandosegli tutta l'herba che gli nascerà in mezo, et dopo che saranno alquanto grandetti si han da trapiantare doue hã da stare. Vi è anco vn'altra maniera da piantar rosai, è buona per quei luoghi doue fosse mancamento di piantare di rosai. Piglinsi le radici di rosai quando cominciano a gittare, & questo ne i paesi, & terre calde si puo far di Nouembre, & nelle fredde di Febbraio, & in ogni altro luogo quando gitteranno, & taglinsegli le radice a pezzi ciascuno cosi lungo che porti tre o quattro occhi, & non men di due, & tengasi in ordine un'arola ben zappata, & ben stabbiata con letame ben putrefatto, & quiui si mettan questi piedi lunge quanto va palmo l'vn dall'altro, et irrighisi quanto ne haurà bisogno, & de li a vno o dui anni trapiantinsi al suo luogo, & cosi con poche posture si puo far presto vn gran rosaio. Vi è vn altro modo per doue non si han da trapiantare. Facciansi alcuni solchi profondi quanto vn palmo, & mezzo o dui, se è in terreno humido che si adacqui, & se è secco, piu profondo, & sia lontano l'vn dall'altro quanto vn palmo, & quiui si stendano i rami de i rosai con le sue radici, & è meglio quando vuol gittar fuori ancora che possa farsi in qualche tempo dell'Inuerno, & cuoprasi tutta la piantatura eccetto le punte, che han da restare vn palmo piu fuor di terra, & dico che sien con le sue barbaccie o radice, & piglieran meglio, & calchisegli ben la terra sopra, et piglieran sempre

bene facendosegli i solchi tanto lunghi quanto ricercano, & si potranno empire gran campo con poche piante mettendosi cosi distese, & si deono sarchiar molto fin che sien grandi, et adacquinsi fin tanto che habbin ben preso, se la terra e secca, & questa e la miglior maniera di piantarle, perche moltiplican presto, l'altro modo non e si buono (che ancora che sia certo) non si moltiplicano i rosai quasi niente, & quello e miglior per le rose bianche che son come alberi, che per le rosse che son basse come herba, ma per tutto e meglio di metterle cosi distese, che delle bianche cosi distese se ne fa gentil spalliera, & anco buon serraglio per le possessioni che sono forte, & pungono molto, oltre che sono utile con la sue rose, & anco le rosse cosi distese si moltiplicano molto, & fassi bel riparamento ne i giardini. L'altro modo che io cominciai a dire non credo che sia niuno che non lo sappia, che e piantar ciascuna pianta nella sua fossa, se sara rosaio bianco sotto quanto il ginocchio, & se rosso quanto la meta & ponganſi quiui calpestandogli ben la terra da i lati, & se e terra molto secca adacquinsi, che non si fallirà, che il rosaio e della natura delle spine che pigliano molto purche habbia in terra ben fissa la punta. Io ho gia detto come i rosai bianchi moltiplican molto se uan distesi tanto quãto sarà lunga la piantatura, & sotterrati tutti eccetto la punta, laquale ha da esser del nuouo, & tutto il uecchio ha da esser coperto di terra, & molto calpestato, ma chi di esso uorrà fare un gentil cespuglio, & non spalliera faccia una fossa larga, & cupa, & quiui si pianti, & resti tutta coperta dalla punta in fuori calcandosi ben la terra, & in questo modo gittera fuore in forma rotonda da tutte le parti, & si fara una gentile macchia tonda. Ma i rosai bianchi uogliono terreno, grasso, & humido, o satiargli d'acqua con lo irrigargli molte uolte, et sopportano ombra piu tosto che Sole, se non si adacquano in luogo esposto al Sole. Si han da portar ogni anno a rosai il uecchio, & secco, che in questo modo lauorati duran molti anni, & questo tempo di Gennaio, et Febbraio e il miglior di tutti i tempi per porre i rosai noui, o renouare i uecchi, il principal lauoro per essi dopo che hanno preso, & sono grandicelli, & scauarli bene, & rinouarli la terra allato, & piu sotto che non si fa all'ortaglie, & manco che non si fa alle uiti, & nettarli molto dall'herba, i rosari delle rose rosse non han bisogno esser adacquate, eccetto se non fosse la terra molto secca & con poca sustantia, oltra che generalmente la rosa rossa non e cosi odorifera ne di tanta uirtù quando ha hauuto l'acqua ma la rosa bianca per contrario ha bisogno d'acqua per esser piu alta, & a guisa d'alberi, eccetto se non fosse in terra grassa humida, & ombrosa, se fan buoni questi rosai con letame ben fracido mescolate con terra, o cenere, ma la cenere e

megliore. Dissi che i rosai bianchi uogliono esser molto bene potati, & purgati, ma i rossi con niun lauor fan tanto bene quanto abbrusciarli essendo uecchi, non dico che per ciò si lassin de cauare ogni anno, che questo non si fa producono poche rose, picciole, suanite, & non di si perfetto odore, & se si abbrusciano sia de cinque in cinque anni, & ne i mesi di Nouembre, & Decembre, perche si stabiano, & miglioran molto con la sua propria cenere, & con l'acqua che pioue, & quelli a chi serà fatta questa diligenza produranno assai piu rose, & migliori, et se si lasciano inculti, et senza esser lauorati presto diuentano saluatichi, & periscono. si posson inserire, in pianta di mela, & amandole, ma insitandosi in amandole uerrã le rose piu a buon'hora, il piu eccellente insitar di essi e di scudetto o cannela. si posson similmente insitare in mela granate, & in spine, & in rose saluatiche, che sono della manìera de i rosai bianchi, & molti sono che li chiamano rosai siluestri, et chi uuol hauere rosa a buon'hora, oltre del piãtar i rosai in luoghi aprici, et esposti al Sole, si deue fare al cespuglio del rosaio una fossa come dissi attetigliata, quãto un palmo o doi luntana del cespuglio, con acqua alquanto tepida, purche non si scaldi il cespuglio, il che deue farsi due uolte il giorno, in tempo che gia il cespuglio habbia gittato la foglia, & in questo modo dice che si hauerà rose a buon'hora, e ben pare che sia ragion naturale, come dicemmo de i frutti. Dice piu Abencenis, cosa ueramente bella s'e uera, ma a me non mi quadra, che se quando si porranno i rosai o di semenze, o di piantoni, che se attorno d'essi si metteran delli agli si au eran le rose sette mesi dell'anno, e che se si gitta al piede de i rosai sugo di foglie d'oliue o di sambuchi, che haueran le rose di continouo humidità, & non gli si seccaran le foglie. Dicono che si possono conseruar le rose uerdi, & fresche quanto tempo l'huomo uorrà, & se questo e così, è ueramente cosa molto gentile, e molto nobile per hauersi un si bel fior fuor di sua stagione buono per medicina, o per presentare a una dama o gran signore. Hor secondo che dicono si conseruano in questo modo. Bisogna di tagliar le rose prima che si aprano, et in un canneto scegliere canne grosse, & quiui senza tagliarle si fendon pe'l mezzo, & dentro di quelle canne così fesse si debban metter le rose, & poi si uengono a riunirle, & congiongerle insieme, & ligarle, & empiastrarla di sopra, accioche resti molto serrata, & nel tempo che si uorrà la rosa, aprasi la canna, & ui si trouera fatta. Et piu leggiermente si fa in un'altro modo, ma io nõ lo tengo per certo. Taglisi al medesimo tempo la rosa prima che apra, & mettasi dentro una pignatta di terra nuoua, & stoppisi molto la bocca in modo che non ui entri acqua dentro, et sia meglio iu vna bottiglia per hauer la bocca stretta, & sotterrisi al sereno, ma io penso che meglio si conser

ueran in tal modo senza tagliar da i rosai, mettendosi nelle canne, & sotterrandosi piegandosi i rami in modo che non ui entri acqua, si ha da far questo prima che le rose comincian ad aprire, & quando poi si uorrãno le rose, apransi le canne in tempo caldo che subito apriranno. Le rose fresche, odorano piu che le secche alquanto lontano, che da presso, & secche piu uicino che lontano, & quanto sia piu chiaro, e sereno il giorno nelquale si coglieranno piu saranno odorifere, sono piu odorifere in luogo caldo che in freddo, & in luogo esposto al Sole che all'ombra, & in asciutto che in humido. Fra le rose alcune son che han piu foglie che l'altre, & altre sõ di piu acceso colore, & queste son migliori, ma tutte si lauoran di una medesima sorte, & sõ di una proprietà solamente soglion hauere una infermità che è di generar dẽtro le rose certi piccioli uermi che sõ come scarafaboni chiamate Cantharides Rosarum, & per la maggior parte soglion nascere, & crearsi in tẽpi di secco, & si mangiano la rosa, & son essi molto uelenosi, la medicina che se gli ha da fare è di coglier la rosa quando incomincia ad aprire, & abbrusciare il rosaio, accio perisca la semenza di essi. Le pecchie lauorano bene nelle rose, & di esse fanno molto eccellente mele, e son per esse pecchie molto salutifere & per questa cagione son molti che piantano doue tengono i bozzi di queste pecchie. Dir la eccellenza, e le molte proprietà di questo fiore, et in quante cose entra, cosi in cose di gẽtilezza come in medicine, sarebbe impossibile, e perciò dirò generalmente di alcune di esse. Le rose bianche non han si grande odore come le rosse, & in poche medicine si adopran sole, eccetto mescolate con le rosse, & di esse insieme con le rosse si caua, e fa acqua rosata da singolare odore, & in questo modo meschiate son buone per unguento rosato che rifrescan molto, sono anco buone le rose bianche per metterle fra panni de lino, che gli danno bonissimo odore, & non mancan cosi presto come le rosse se nõ son secche & mangiate, hãno uirtù di ristringere per la frigidità loro, son buone per stagnare il flusso del sãgue delle donne, & l'acqua di esse è molto buona cõtra l'Erisipile lauandole con essa. son buone per elettuario, massimamẽte con zuccaro, & è molto meglio mescolato con le rosse. Le rose si conseruano asciugandosi al Sole, & dopo all'ombra fin che se gli risolua tutta l'humidità, & poste dopo in uaso asciutto deue esser ben coperto, acciò non se gli esali l'odore. Le rose confortan molto il cuore cosi odorandosi come beuute o mangiate, o poste in empiastro, & similmente confortano il ceruello, & fegato, & tutte l'altre membra, & sono buone anco per coloro a chi uengono le mancagioni, & mal di cuore. si fa delle rosse aceto rosato che è molto buono contra la corrottion dell'aere, e tempi di peste, e si fa cosi buono di rose fresche come di secche, & quel delle secche è anco migliore in

odore. Già dißi nel secondo libro come si fanno, & è buono per pitima & conforta i polsi, tempera il caldo eccessiuo delle febri, & per mangiar crudo, & in molti cibi, & per odorare reprime il uomito, odorandosi le rose confortan molto il capo, & piu le secche che le fresche, & perche confortan molto il ceruello è buono di mettersi ne i cusini o guanciali della notte & aiutano le roße alle membra spirituale, perche confortano, & perciò fortificano il fiato, & l'acqua nellaquale sono cotte le rose fa posta al naso sternutare alquanto, & il medesimo effetto farà l'acqua rosata, & l'olio rosato. L'acqua rosata mescolata con un poco di buon uino chiaro, schiara la uista, & sola da se guarisce il dolor degli occhi, che procede da calidità, rifresca la faccia, ma crea il panno se se ne adopra in gran quantità, & accioche non lo faccia bisogna di meschiarui un poco di buon'aceto bianco, ha l'acqua molte eccellenti proprietà, & le principali sono confortare, & raffredare, & di qui dipendon l'altre. I capi delle rose doue nasce il seme cotte in buon uin rosso, & posti sopra lo stomaco, uentre, & rognoni, & polsi reprime il uomito, & l'acqua di essi capi fa il medesimo effetto, cauata per lambico, & è molto eccellente, & di molta utilità beuuta da coloro che sputano sangue, & cotti essi & le rose secche, & riceuuto quel uapore ben da baßo, e ben caldo, e poi lauandosi con quella lauanda è molto buono contra le moroide, & altri mali secreti cosi di huomini come di donne, & lauandosi le gambe con la lauanda di essa acqua le asciuga, & graua molto, & il medesimo effetto fa l'acqua nella quale sõ cotte le rose secche, o quei capi delle rose da per se, ma fan maggior operatione se si mettono a cuocer insieme. Si fa di rose zuccaro rosato non tagliandosi i capelletti delle rose prima che si aprano, & si pestan molto in un mortaro di pietra, e se gli getta dentro buon zuccaro tanto dell'vno quãto dell'altro. Crescentio dice che per ogni libra di rose si debba gittare quattro di zuccaro, & che si debban pestar tutti insieme, e dice che si debba tenere in un uaso inuitriato trenta dì al Sole, mescolandosi bene ogni dì, e la notte se lieui dal sereno per le mosche, e simile spurcitia, & in questo modo si conseruan tre anni. Questo zuccaro ha uirtù di confortar lo stomaco, & restringere, & rifrescar molto, & è buono contra le camere, e uomiti, e contra lo suariamento del cuore, e contra il caldo del fecato, & dello stomaco, & netta, & disoppila il fecato, & è buono contra la colera, e gioua molto contra le piaghe del pulmone, & rifresca lo stomaco. Alcuni lo fanno secco sẽza pestar le rose lasciãdo le foglie ĩtiere, leuato prima il biãco, e fregate cõ zuccaro lauatesi bẽ prima le mani. Il mele rosato si fa cocẽdosi prima ũ poco il mele, perche si netti della schiuma, e subito poi coli, e si pigliã le pũte delle rose che non arriuino a quel capo bianco, e taglinsi

glinsi minute con forbici, & quando si cuoce in mele se gli ne gitti dentro buona quãtità fino o vna libra di rose in quattro o cinque libre di mele, e tutto si cuoca poi insieme con fuogo temperato, & è segno esser ben cotto quando il mele comincia a dar buono odore, et rosseggia, similmẽte si puo far di rose secche, & colisi il mele acciò non rimanga in esse rose. Vn'altra maniera di farlo insegna Nicolo secondo che riferisce Pietro Crescentio. Vuol che si pigli diece libre di buon mele bianco, & ben schiumato, & colato, & che si pestin le rose fresche, & cauarsi vna libra di sugo, & si metta tutto insieme al fuoco, & quando comincierà a bollire, si debba mettere altre quattro libre di rose tagliate molto a minuto, come dissi, & si cuocan fin che si consumi il sugo sempre maneggiandosi con vn cocchiaro, & dopo si coli, & si guarda, & conserua poi gran tempo, & sempre va migliorando, beuuto con alquanto di acqua fredda conforta lo stomaco, e da forza col suo odore, & con acqua calda o ben netta fredda è molto buono contra la flemma, & melanconia, disoppila & purga il corpo, & mangia la carne cattiua, & se coloro che beuono fra giorno acqua ui mette alquanto di mel rosato, non gli farà mai mal l'acqua, ma gli darà conforto, & torrà la sete che rifresca molto. L'olio si fa in quattro sorti, l'vna gittãdosi rose nell'olio, & porlo al Sole, l'altra cuocer le rose nell'olio & colarlo, la terza pestar le rose, & gittarle nell'olio sbattendosi molto con l'olio ma bisogna che le rose sieno molto ben pesti, & in mortaro di pietra, & poi si deue metter al Sole. Vn'altra ne mette Nicolo che è la quarta, pigliar duo libre di buono olio chiaro, & sopra se gli gitti acqua chiara fresca, & lauisi ben l'olio fin che torni come vnguento, & si lasci posare fin che l'acqua penetri al basso, & che si possa molto ben separar dall'olio, & così si laui vn altra uolta, & dopo l'esser appartata dall'acqua piglinsi vna o due libre di rose fresche, & pestinsi alquanto, & poi si mettano nel uaso doue è l'olio, o in pignatta inuitriata, et mettasi quel uaso in vna caldara di acqua bollita, pur che nell'olio non entri l'acqua, & cuocasi il caldaro fin tanto si consumi l'acqua, & dopo lieuisi de li, et colisi l'olio esprémendosi le rose. Questo olio risolue le membra incordato, & dolorose, toglie il calor del segato, delle mani, piedi, et rognoni, allegerisce il dolore alle membra che si doglion della gotta, questo olio rosato rifredda mediocremente, conforta le membra indebolite, & ha molte altre uirtù buone, & proprietà notabili, & perche alcuni olij per esser frigidi, & aromatici rifrescano, & confortano, & altri sono calidi, quegli olij che si fanno per rifrescare come è questa rosato, tanto è migliore quanto si fa in olio di oliue uerdi, & non mature, & se non si puo hauer di questo, piglisi del miglior olio che si possa hauere, & lauisi molte uolte in acqua fredda, & sia

migliore

migliore lauandosi in acqua rosata fin che diuenga spesso, & torni come vnguento. Et dopo che sia apparata l'acqua facciasi l'olio rosato della sorte che si uorrà. Tutti gli olij caldi come di lauro, ruta, & camamilla, si fan meglio in olio di oliue ben mature, & questo ha da esser generalmẽte ne gli olij che si fanno come olio di oliue. Come si faccia l'elettuario, et vnguento di rose, & il cauar acqua della rosa l'vno lo lascio allo speciale & l'altro non è chi non lo sappia fare, ma questo auiso darò bene che tanto piu tempo si conseruerà l'acqua rosata quanto piu sian le rose nette, & bene asciutte dell'acqua, & della rusciada, quando si mette a lãbiccare, et cosi lascio di uoler piu dir de i rosai, & rose, & sue proprietà, & virtu, che sarebbe troppo lungo di volerle tutte distesamente, & particolarmente narrare, & solo dirò questa per esser molto singolare che l'acqua de i capi delle rose doue nasce il seme che si caua distillata è stitica, & ristrettiua, & è buona di tenerla in bocca a coloro che han debili i dẽti per qualche infermità, & per quei c'hanno mal di bocca lauandosene con essa, & è buona beuendola a coloro che sputan sangue, & ha qualche uena rotta nel petto.

Del Rosmarino, & sue proprietà. Cap. 34.

Cresc. li. 5. ca. rosma. Plin. li. 17. cap. 13. li. 20. c. 11. Teo. lib. 9. dell' histo. Dio lib. 3. ca. 80. Plat. lib. 4.

E Il Rosmarino vna pianta non men singolare in virtu che se sia la rosa, ma nasce naturalmente in paesi, & terre calde o temperate, & se si uorrà porre in fredde sia almeno in luogo esposto al Sole, o che sia reparato, & diffeso dal freddo con qualche diffensiuo, & non sole uenir bene in luogo ombroso, eccetto che non fosse in paese caldo, & per la maggior parte si fa naturalmẽte in terre leggiere, sterili, et secche, nasce nelle coste & riue del mare, & perciò si chiama rosmarino. In questo nostro paese per la gratia de Iddio ce ne hauemo tanta abbõdanza che noi lo stimamo poco, ma in altre parti è molto stimato, & si pone in nobilissimi giardini come pianta eccellente, et di molta virtu. Si puo piantar tutto l'Inuerno, il suo proprio piantare è quando vuol gittar fuore, & se la terra doue si pone si puo adacquare si puo porre dal prĩcipio d'Ottobre fin al fin di Marzo, ĩ il suo uero piantare è di certe piante barbate picciole. Si posson parimente trapiantare i cespugli di essi saluatici quando sono grandetti, et ancora che esso ne i monti non si cultiua ne lauora, cresce nondimeno assai piu con il lauorarlo, & cultiuarlo, & è piu fresco. Se la terra è sustantiosa non bisogna di adacqnarlo se uon alquanto fin che ha pigliato, ma se si adacqua spesso diuerrà molto morbido, & uitioso, & diuerrà la pianta maggiore, & piglia anco strapata dalle piante vna rama cõ alquanto

di radice trapiantandoſi, & tanto piu pigliano quanto piu picciole ſon le piante, di altra ſorte ſi puo piantar per tutto il tempo che ho detto di vna rametta del medeſimo ceſpuglio, & pianta del roſmarino che non ſia uecchio ma di dui o tre anni, ma non mãco di dui, & biſogna di cacciarlo ſotto quanto tre dita, & conuien che ſe gli ſtringa, & calchi ben la terra a torno, & adacquargli. Han di biſogno queſte piante quando ſon picciole che all'intorno ſe gli lieui ben la terra. Non vuole terra molto ſtabbiata, et quãdo pur habbia letame biſogna che ſia ben putrefatto, et ſtãtiuo, ma maggior virtù haurà sẽza letame, et perciò è meglio che ſe gli gitti al pie della pianta terreno graſſo, & molto ſuſtantioſo. Dice Plinio che creſcon queſti roſmarini molto ſe ſi gli gitta al piede traſpature di mattoni o feccia di uino. Il roſmarino fa il fiore, et anco ſemenza che di eſſo ſon due ſorti che una ha la ſemenza, et l'altra nò. Et io mi penſo che il roſmarino naſcerà cogliendo ſi quella ſemenza quando è matura prima che cada, ilche ſi fa di Giugno alquanto prima, & ſi ſciuga al Sole, & dopo ſi zappino, et arino bene alcune arole, et quiui ſi ſemini coprendoſi poco, adacquandoſi ſpeſſo, & in queſto modo ſi ſemina al fin di Settembre nella Primauera, & ſe ne puo in queſto modo ſeminar gran terreno per vſo delle pecchie che con eſſo lauorano molto bene. In Roma ſi pongono molte di quelle piante nelle uigne che non fan danno fra le uiti, & tra muri come ho detto per eſſer coſi buoni per gli api molti ſono che gli piantano in luogo doue gli tengono, perche oltre i paſcerſi eſſi coſi bramoſamente di queſti fiori, naſcon piu per tempo de gli altri fiori che eſſe paſcano, & il mele che prouiene dal paſto di queſti fiori è molto eccellente, & le pecchie col mangiarlo non inferman tanto quanto con gli altri fiori. è il roſmarino calido, & per eſſer aromatico, & odorifero conforta molto, & diſoppila, purga, & cõſuma le humidità, & apre molto, et prouoca l'orina mediocremẽte. Ha gran virtù coſi il ſuo ramo come il ſuo fiore, & anco le radici. Il fiore di eſſo ſi conſerua cogliendoſi leggiermente, & nettamente, che cõ eſſo nõ ſia poluere o altro, & ſi metta ad aſciugare al Sole, & dopo all'ombra, & quando ſi metterà in conſerua auertaſi che ſia meſſo ben netto, che ſi conſeruerà con la ſua uirtu per vn'anno o dua. Si fa di eſſo ſingolare elettuario con zuccaro, et ſimilmente puo farſi del fior di eſſo quando è freſco colto la mattina, maſſimamente d'Inuerno, & preſo con vn ſorſo di vin bianco è coſa molto ſana per quei che trangoſciano, & hanno dolor di ſtomaco & di cuore, che gli procede da cagion frigida, allarga il fiato, & per tutto queſto è buono beuer il uino nel qual ſia cotto il fior del roſmarino. Tutte queſte conforta la digeſtione, leua la uentoſità, ripoſa il uomito, & contra l'humidità del ceruello. cuocaſi il roſmarino in uino bianco, & il

il patiente riceua quel uapore tenendo la testa ben coperta in modo che lo possa ben riceuere, ma dopo l'hauer fatto questo guardisi ben dal freddo che gli farà grandissimo danno, & sarebbe anco pericoloso che non gli ue nissero las agallas. Cotti i fiori del rosmarino in vin bianco o in aceto con esso facciasi gargarismi che uuole stringer ben la dentatura, & asciugar molto l'humidità della bocca, & per quei che non possono orinare cuocan si le rame & fiori di esso in buono aceto bianco, & quanto piu caldo si puo sopportare, pongasi ne i membri genitali. Cocendosi in acqua, e pigliando le donne quel uapor di sotto ben caldo netta, & purga molto la madre, & se è indebolita la conforta, & fortifica, & la apparecchia a concipere. essendo io in Granata hebbi una ricetta di molte uirtù del rosmarino, & tutta sperimentata, che hauendola imprestata non la potei piu ribauere, pur me ne sono molte cose di essa restate nella memoria, ma sapendo mio fratello quanto io ricerca ua me ne mando un'altra che gli traslatò di lin guaggio Moresco hauuta da vn medico Moro huomo di grã ualore in quel l'arte, & grauissimo herbolaio. Dice parimente che del fiore si fa vno olio o liquore come balsamo, in questo modo. Si coglie il fiore quando è nella sua perfettione, & bene stagionato, & maturo prima che cominci a cadere, & deue esser colto molto nettamente che con esso non sia bruttez za o poluere alcuna, ne anco del legno di esso ne foglia, ma il puro fiore, & deono questi fiori cosi colti esser messi in una cristara o caraffa di uetro grossa in gran quantità, & serrati bene con una pezza o carta pecorina, & questa caraffa pongasi in un monton di arena che sia tutta scoperta al Sole, & al sereno, ouero in letame bene caldo, e quiui tengasi trenta gior ni, e che al fin di questo tempo si troueran tutti quei fiori conuertiti in olio o liquore, & quello debba colarsi, & sia trauasato in vn'altra caraf fa picciola di uetro, laqual si debba porre al Sole, & al sereno altri tren ta, o quaranta dì, accioche si possa ben perfettionare, & dice che diuerrà spesse come mele, & dopo deue ben conseruarsi che è molto delicato, e qua si come un balsamo, & dice che se di questo liquore si gitterà una goccia nell'acqua, che non noterà come l'altro olio, ma che come balsamo anderà al fondo. Vn'altro modo pare a me che debba esser piu breue da cauar que sto liquore, & anco se ne cauerà piu quantità per esser piu fresco che aspet tar tanto tempo asciugandosi alquanto i fiori, & sarà in questo modo. Pi glisi un uaso di uetro ben grosso, o di terra bene inuetriata, e che habbia già tenuta l'acqua accioche non si asorba, & imbeua quel liquore, e che habbia il collo stretto, & empiasi de i fiori del rosmarino netti come si è detto senza alcuna foglia, & cuoprasi bene che non respiri, e mettasi fino al collo sõmerso in vn caldaio d'acqua bollita che stia al fuoco auertẽdosi

che

che dentro non entri goccia d'acqua, & in due hore si conuertiranno quei fiori in liquore, il che non farà cosi presto nell'arena nel letame, & si puo farne quanto l'huomo vuole, & dopo che è fatto mettasi colato al Sole nel modo che ho detto di sopra. Dicono che questo liquore ha queste uirtù, che conforta il cuore, & da forza alle membra indebolite, massimamente da perlesia, et è bene di unger con esso le mani a chi gli tremano per mancamento di uirtù, & unger anco con esso quei che son paralitici, che disoppila, & fa estender i nerui ritirati, & a coloro che tremano la testa, & dicono che lieua le macchie della faccia, & che se alcuno usera di vngersi con esso il uiso della giouentù, che nel uenir in uecchiezza non si arrughera tanto come si arrugherebbe senza, ma io non posso pensare che debba esser cosi, per eser caldo, et secco, anzi mi penso che debba far il uiso rugoso per questo effetto, & a coloro che se gli comincia a far pannicoli & tela ne gli occhi se con esso se gli bagnerà spesso, & quando ua la sera a dormire se ne gitterà in essi una goccia, gli sara estremo utile, & in questo modo disfan le nuuole che cominciano a far ne gli occhi, & il panno di esso, dice che se lagrima l'occhio con vna goccia che gli si gitti di questo liquore, guarisce, disenfia l'enfiagioni, impedisce che non descēdon gli humori ne corrono, ne anco frigidità ne altre materie di alcun membro, perche tutte le consuma. sana le piaghe uecchie, cōsuma le flemme, et frigidità, tira la reuma, & gioua alla cotica ungendosi il uentre con eso, & posto da basso in qualche cosa gioua molto alle infermità delle dōne che uengon dalla madre, & le prepara molto a concipere, & risolue, & disfa qualunche appostema, & durezza che sia indurita, & mitiga molto il dolore di qualunche mēbro, & il dolor del capo, & asciuga le humidità di esso Si fa elettuario del fior del rosmarino in buon mele ben schiumato, et cotto le persone che useran di mangiarlo la mattina, massimamēte nell'inuerno, & a digiuno, saran conseruate da molte infermità interiori, massimamente da quelle prouengon da flemme, & da uiscosità, & frigidità, che tutte le risolue, & consuma, & questo mele fatto a guisa del mel rosato, gioua molto per la salute di tutto il corpo, & da forza alla digestione. Cocendosi questi fiori in un buon uino rosso uecchio, odorifero, & puro, & di esso l'huō si accostumara a beuerne un sorso la mattina sara sanato dalle infermità dello stomaco che nascon da freddo, & da flemma, & oltre di cio dicono che purgano la colera, sana il uomito che prouiene dal freddo, e guarisce, & lieua il dolor del hijada, che è cauata dal freddo, fa gittar fuori l'arenelle, & le pietre, sana la colica, da appetito, disoppila il fegato, purga lo stomaco, conforta il ceruello, allegra, & fa uiuaci tutti i sentimenti, allarga il fiato, fa orinare, & fortifica tutte le membra del corpo,

po, & il medesimo effetto fan questi fiori cocendosi in buon mosto, & chiaro, toglie il cattiuo fiato della bocca che uien dal petto, & dal fegato, & dice che se con quel uino si lauera la faccia, la mantenera fresca, & per questo è meglio uino bianco, & lauandosi con esso la bocca netta la dentatura stringendola, sana le piaghe della bocca, & se con esso lauerà qualche ferita la netta, & fatte tostados, & messe a molle in questo uino, & mangiate la mattina sforza la debolezza, et allegra il cuore. Parimente puo farsi olio con questi fiori mettendosi in buon olio, & haurà molte proprietà di quella che ho recitate di sopra. Cocendosi questi fiori in acqua pioueggiana, et con essa inacquãdosi il uino sara beuuto da i tisici, che son quei che hanno ulcerato il pulmone, & che sputan sangue, gli guariran, & questo uino e anco buono per coloro che han febre quartana, & se in quel uino sia meßa alquãto di triaca haura assai più uirtù, et sara buono contra qualunche ueleno che fossero mangiato o beuuto, & il tremor delle mani, & della testa, & gioua alle passioni delle donne, & prepara la madre a concipere, & beuendolo i gottosi, & con esse lauandosi il luogo della gotta gli mitigherà molto il dolore, & il uino doue e stato cotto questo fiore e buono contra la iteritia, mangiati questi fiori a digiuno sana le infermtà del petto, allegran il cuore, & gioua a molto passioni, & l'affocamento della madre, et il medesimo effetto fa la sua semenza beuuta, pur che non sia in gran quantità. colti questi fiori la mattina, & mescolati cõ altri fiori, & herba fanno una gentil insalata. Le foglie del rosmarino uerdi, & peste, stringono le moroide posteui sopra come empiastro, & cotte in uino, & posteui sopra le asciugano, & lieuan gran parte del dolore, che le foglie del rosmarino, han proprieta di restringere, & cotte in uino bianco, & con essa lauandosi la testa indurisce la cotica, & ritiene i capegli che fossero per cadere, conforta il ceruello, asciuga la testa, sana la tigna, & lauandosi con esso il uiso, dicono che lo fa parere fresco, & che toglie uia le macchie di eßo, & dicono che abbrusciandosi il festuco, & legno di esso, o la radice, quando sia ridotto in brasa si pesti. & quella poluere si metta in un panno di lino sottile, & con eßo si debba fregar i denti che torneran bianchi facendogli star fermi, & riparando che non marciscano. Lauandosi l'huomo il corpo, & le gambe con acqua di rosmarino indurirà la carne, & conserua molto la salute, & perciò è buono di far di esse un bagno ogni settimana, et al bagnar se sono infermi sudino con eßo, & lauandosi in questo modo qualche uolta i fanciulli riceuono gran profitto, masticandosi le cime del rosmarino quando son uerdi ristringono i denti, & molte uolte tolgon il dolor delle mascelle, se quãdo si tramuta il uino che sia per guastarsi, se ui si metterãno buona quantità di fiori non

si guasterà tanto, & piglierà buono odore, & conseruarassi piu tempo, & per questo effetto son migliori i fiori secchi, che i uerdi. Testi questi fiori fra le uesti riceuon da essi buono odore le uesti, & si conseruano dalle tarme. pigliandosi il fumo di esso nella testa la fa purgar della reuma, & catarro, & è meglio perciò abbrusciar le scorze del rosmarino, profumandosi col rosmarino o fumo di esso la casa disoppila l'aere, & dal suo fumo fuggon tutti gli animali uelenosi, uespe, mosche & simili altri animali, & è bene di profumar con esso le creature che sentono fastidio di stomaco, o altre infermitade occulte. E bene di abbrusciargli per le case, & strade in tempo di aere corrotto, & di peste, & lieua i cattiui odori. Se alcuno è raffreddato facciasegli bagni con acqua doue sia cotto il rosmarino fin che sia rientrata la terza parte, & sudi nel bagno, & gittisi nel letto ben coperto, & sudi, & sanerà. guardandosi dal freddo, & se alcuno ha qualche piaga, lauisi con la medesima acqua molte uolte, che la purificherà, che stringe, scalda, & sana, & questa medesima decottione sanerà le piaghe della bocca, stringerà le gengine, et i denti, togliendo il cattiuo odor del fiato, alcuni cuocono i rami del rosmarino in acqua per bere, & è cattiuo, & è molto peggiore in uino, & fa male, che è pericolo, perche stringe molto il petto, & affogherebbe se fosse gran quantità, & anco il fumo eccessiuo di esso stringe il petto, & le radici secche, & fatte poluere, & col mele, netta tutte le piaghe. Oltre di queste che son recitate son tãte l'altre proprietà, eccellentie, & uirtù di questa pianta che basterebbon a empire per se sole vn libro, & finendo dico che chi porterà seco di questi fiori che gli tocchi la parte del cuore anderà allegro, et è comune parlare che da esso fuggono i demonij.

Della Saluia, et sue proprietà. Cap. 32.

Dico che la Saluia è la similitudine quanto alle foglie che è l'herba santa, detta herba buona saluo che le foglie son maggiori piu lunghe & come berettine, o biancheggiante, & propriamente canute, son pelose, & odorifere, & di uno odore forte acuto, e non soaue. Sopporta qualunche aere o sia freddo, o sia caldo, & naturalmẽte nasce in terreni cattiui, sterili, duri, e petrosi, ma nasce anco buona in buone terre purche non sieno cretose ne terreni molto grassi, eccetto che non fossero molto humidi. Voglion naturalmente terreni asciutti se sõ leggieri, & se si piantano in buone terre, & che si adacquino bene fan gran cespuglio, si pianta di semenza la qual porta in quel fiore che par campanelle, e si puo seminar di Gennaio, Febraio, e Marzo, & anco di Settẽbre, e di Ottobre, e Nouẽbre, si puo seminar

Cresc. li. 6. ca. 118. lib. 12. c. 3. Teo. lib. 5. dell'hist. Ortus san. li. 1. c. 404. Plin. li. 22. cap. 25. Diod. li. 3. cap. 36. Maguin. part. 3. Plat. lib. 3.

minar in arole per trapiantarla in altra parte, ouero uolendosene hauer quãtità, et cespugli assai si puo seminar a mano, & con arata essendosi prima ben arata la terra la quale per questa herba nõ ricerca letame, si puo piantar de barbati che gitta o de vn ramo, nõ vuol luogo esposto all'ombra eccetto se il terreno nõ fosse molto asciutto, ne richiede di esser molto adacquata, ecceto, fin che pigli, et perche pigli piu presto. Già ho detto che adacquãdosi fa grã cespuglio, et è uero, ma nõ riesce di tãta uirtù per tenerla in bocca, et in questi duo modi si puo porre di Ottobre, et Nouembre, ma meglio di Febraio, e di Marzo. Vi sõ due sorte di saluia, l'vna è larga, et grãde, et fa grã cespuglio, et questa è la migliore, l'altra è minuta, et nõ le è simile in bontà. Si vuol metter bene, tagliargli il festuco insecchito. Questa è herba calda, et secca, et poco si usa di mãgiar sola, perciochè ha vn sapor molto acuto, et forte, et perciò si mescola con altre in alcuni condimẽti, et salse. mangiata cotta in acqua, et con essa lauãdosi consorta molto i nerui & è molto bene cuocerla in vin bianco, et cosi calda empiastrarle sopra qualche mẽbro paralitico, et somẽtarlo molte uolte cõ quel uino, et posto sopra la lengua la fa disflẽmare, et la fa star piu leggiera, et sciolta, e per questa cagione coloro che han la lingua molto turbata, et coloro che hã da parlar molto come sono i predicatori la sogliono, & deon portar sotto la lingua, et è vtile molto per coloro che ha la paraliticata la lingua o ui ha torpore per abbondanza di flemma, perche come ho detto ha uirtù di risoluerla, & farla correr molto la saluia, et chi l'vserà portar non hauerà molto dolore di denti. Fregandosi con essa i denti gli netta, & se qualche cima di essa si metterà ĩ uino per due hore prima che si habbia da bere, allegrerà molto chi la beue, & è molto singolare contra le frigidità, & uentosità del petto, & stomaco, & aiuta la digestione. pesta, et messa sopra le morsicature uelenose lieua il dolore, & il uino in che sia cotta è buono beuuto moderatamente contra la perlesia, et percio è bene di cuocerla in acqua, & con quell'acqua inacquar poi il uino, & è buona contra il mal caduco. chi vserà conserua di saluia cõ alcuni sorsi d'acqua di saluia cauata per lambico sentirà grande vtilità contra la perlesia, & torpor della lingua. Cotta in acqua, & riceuuto quel fumo di essa decottione caldo bene di sotto, & fatto empiastro delle foglie cosi cotte, & ben calde, & poste nelle venias lieua il dolor di esse, che risolue quelle membra, et fa orinare & quel fumo o uapore purga la madre, da appetito, mangiata scalda lo stomaco, & aiuta molto la digestione, & nelle sue proprietà si assimiglia molto al rosmarino. Le pecchie si compiaccion molto con il fiore di questa herba, & con essi lauorano molto bene, & di essi fanno il piu eccellente, & miglior mele che con alcun'altro fiore, mangiata, & trita, et posta di

sotto

sotto fa gittar fuori la creatura che è morta nel uentre, & posta cosi pesta, & masticata nell orecchie fa uscir fuore i uermi, che ui si fossero creati, & il medesimo effetto dicon che fa ancora che ui si metta non pesta.

Delle Berengene. Cap. 36.

E *Comune opinione del uolgo che le Berengene fossero traportate nel regno di Spagna da Mori, quando passaron d'Affrica in Spagna, & che essi portarono per ammazzar con esse Christiani. Io penso che sia ben uero, che i Mori le portassero d'Affrica; imperoche per quanto io mi ricordo non ho trouato parola ne memoria di essa in uita de gli auttori antichi, cosi Greci, come Latini, ne anco ne i moderni. Ne medici ne fan mentione alcuna, saluo i Mori, & questo procede per quel che io mi penso per non si allevar elle in terreni freddi ne Settentrionali, ma si come Aristotele domandando diuerse persone; auenne a cōporre un singolar libro de gli animali, co me riferisce Plinio, cosi io poiche ne i libri non ho trouato cosa alcuna, come si debbe seminare, ho domandato a piu esperti ortolani come si habbin da fare, perche chi non lo saperà lo possa imparare senza altro maestro. Questa pianta cosi come è la peggior di tutte l altre herbe che fin quì io habbia scritto, cosi è la piu faticosa, & penosa da nascere. Vogliono aere caldo, che nel freddo non si fanno, ne lo sopportano, & se in luogo freddo si uolesse piantare, deue esser in luogo molto aprico, & esposto al Sole, uoglion terreno grasso, & molto ben stabbiato, & si fa nel seminarle in questo modo, & il tempo di Febbraio, & principio di Marzo. Piglisi la semenza otto o diece dì prima che si habbia da seminare, & la mattina, & la sera tengasi al fuoco un poco d'acqua a scaldare, & quando è tepida in essa ui metta un poco di questa semenza, & poi cauela & la maneggi infra le mani al caldo del fuoco, & questo faccia per alquanto, & in qualche pelle de pecora, che sia ben calda, mettasi poi, ouero altri panni caldi, & la mattina di nuouo si torni a mettere a molle nell'acqua tepida, come l altre uolte, & questo ordine si debbia tenere tante uolte fin che la semente con quel caldo, & con quell humido cominci a pontar fuori, & allhora si faccia arole, o rase di terra ben zappata, & arata in loco doue si uuol seminare, & quiui si faccia picciole fosse quāto un palmo sotto, & in cambio della terra cauata mettasi letame nuouo di stalle cosi caldo, che fumi & calchisi bene, di sorte che resti ben piano & uguale di altezza d una buona mano, & piu, & tengasi apparecchiata bona terra nera di sciacquatori o cloache, che di letame molto putrefatto si sia conuertito in terra, & di quella terra gli butti sopra di altezza di una*

Hortus sanita. lib. 1. cap. 286. Auic. lib. 2. cap. 485. Pal. lib. 8. cap. 16.

mano ſenza leuar pietra alcuna che ui foſſe, & in dì chiaro ſi gitti la ſemenza in eſſo, & copraſi col dito ò con un baſtone, & di ſopra ſe gli gitti della medeſima terra minuta come ſe ſi cerneſſe, in modo che reſti coperto, & ſe il giorno è chiaro, & bello, queſte arole coſi ſeminate ſieno ſcoperte, ma ſe foſſe uento, & tempo freddo ſe deuon coprire con qualche coperta che le poſſa defender dal freddo, & dal gelo, & uenendo tempo aſciutto adacquiſi in dì chiaro, & ſereno, & l acquare ſia con una ſcopa bagnata con laquale ſi bagni il terreno minutamente, & reſti coſi diſcoperta l'arola, accio che l'acqua ſia dalla terra bene inſuppata & di poi di notte, torniſi a ricoprire, & dopo che ſaran grandicelle, adacquiſi al piede con acqua cauata di freſco, ò ſia di pozzo ò d altro, pur che ſia alquanto calda, il trapiantarle ſia quando ſon gia grandette che ſole eſſer quaſi al fin d Aprile, ò il uicino, & ſia il trapiantare in dì chiaro, & ſubito che ſon trapiantate ſi adacqui. Molti ſono che mettono fra queſte berengene qual che piede di qualche herba bona, & fan molto bene, perche con il bono odor di queſte bone herbe uiene a perdere parte del ſuo ueleno. Noce molto la pioggia a queſta herba quando è in fiore, perche ſe impieno d acqua i uaſi del fiore, che ſcaldata la immarciſſe. & il medeſimo aduiene in tutti gli alberi che producono fiori. uogliono eſſer trapiantate molto rare, & quando uan creſcendo ſe gli lieuano le foglie da baſſo, le prime che naſceranno, & le piu uicine al piede laſciandoſi per ſemenze, & dopo che ſon mature, che è nel ſan Michele, quando ſi ſtrappano i ceſpugli, tagliarli da eſſi, & amontonaſi in qualche loco, perche fra eſſi ſe immarciſcono alquanto, & de lì alcuni dì taglienſeli le ſcorze, & mondate coſi le ſemenze con la ſua polpa, ſotterrinſi in capo del giardino, & de lì a molti giorni cauinſi, & lauate poi reſtaran ſolo le ſemenze, lequali deuono eſſer aſciugate, & conſeruate. Altri le mettono in certi barilotti, ma è meglio nel modo che ho detto, la berengena è una pianta molto mal compleſſionata, & di peſſima qualità, ma noi altri Chriſtiani meglio la uſamo che non fanno i mori & Giudei, cocendola con buona carne, & perſciutto, leuandogli quella mala qualità con buon uino, & di queſte le minori nõ le marcie, quelle che ſon tutte coperte con ſuoi capelletti, non ſon coſi cattiue, come quelle che ſon piu grandi, & ſono ignude per non eſſer coſi piene di ſemenze, quelle che tirano in nero ſon migliore che le uerdi. Le ſemenze ſon cattiue, che quei granelli ſon di cattiua digeſtione, & quanto ſon maggiori ſon peggiore. Le proprietà che pone di eſſe Auicenna ſon queſte, à chi molto l uſa di mangiare, generan melancome, & oppilation di fegato, & bazo, & per queſta cagione non la deon mangiare chi patiſce di mal caduco, ne ſimile angoſcie, ne affanno di cuore. Toglie il buon color della

della faccia, fa diuenir nero tutta la pelle del corpo, fa venir panno nel viso, fa nascer posteme melanchoniche, & cattiue da curare, & se niuno ha vena rotta nelle gambe che è mal detto varice, le fa ingrossare, dan tristezza, fa venir, & crescer le moroide, il brodo in che son state cotte diuien nero, & di mal sapore, perche in esso lascian molto del suo veleno. & malitia. Quelle che si cuocono in aceto non fanno opilatione, di esse istesse che fan venir le moroide, si fa vnguento per guarirle, che si seccan le sue scorze, & se ne fa poluere che gittatala sopra di esse le cura. L'unguento si fa in questo modo, piglisi vna berengena che sia grande, & fattene fette frigasi in vn poco di buono olio rosato, & dopo che sian fritte cacciasi fuori, & nel medesimo olio frigansili ombrici, & vermi della terra, & certi vermi chiamati di Santo Antonio che si fan rotondi à guisa di paternostri, poi si lieui fuori, & in quello olio squalisi aliquanto di cera bianca, & con questo vnguento vngendosi in quattro volte sanarà. Si conserueran le berengene bollite in acqua salata, & espremute, & gittate in aceto forte, se si vuol verdi specchensi pe'l mezzo, & gittisegli il sale, & in essa sia per gran pezzo, & dopo pongasegli vn peso sopra che distemmerà, & non sian tanto dannose.

Dell'herba detta herba Buona ouero herba Santa. Cap. 37.

DEll herba Buona o herba Santa non si puo dir più che quanto il suo proprio nome lo dechiara che per le sue virtù gli è appropriato questo nome buona, & santa, & in altri luoghi è chiamata herba d'orto, come se ogni orto sia tenuto di hauerne. Soporta qualche aere, ma diuiene migliore in paese caldo, & nelle fredde si deue piantar in luogo aprico, perche subito che comincia à raffreddarsi il tempo si comincia ad abbrusciare, & se è in luogo esposto al Sole, & diffesa dal freddo nell'Inuerno anco sarà verde. Ricerca la terra qual l'altre ortaglie. Et ancora che Palladio dica che non voglia terreno alletamato, io penso che non l intenda bene, che questa herba ricerca tre cose, Sole, acqua, & letame, che se la terra sia bene stabbiata si farà assai migliore, pur che sia letame putrefatto bene, oltre che nell inuerno non si verrà a seccar così presto, massimamente gittandosele sopra letame nuono quando cominciano i freddi, & anco con questo tornerà a germogliare fuori piu presto, & verrà più a buon hora. Et similmente vuole humidità, & precio dicono il medesimo Palladio, & Columella che deue esser piãtate in luogo humido, & vicino all acqua. Questa herba produce vn fiore nelquale suol portar vna emenza molto minuta, & di poca forza (& di essa) ancora che possa

Plat. lib. 9. Pal. Febbr. cap. 24. Apri. ca. 3. Otto. c. 11. Col. lib. 12 cap. 3. Teo. lib. 2. & 5. delle cause. Pli. lib. 19. c. 8. & c. 10 li. 20. c. 14 Cres. lib. 6. cap. 78. li. 12. c. 10. & cap. 16. Maguin. part. 3. Auic. li. 2. cap. 99. Aris. prob. par. 14

nascer l'herba santa, è nondimeno tardiua, & suanita, & acciò che l'herba buona produca semenza conuiene che sia in luogo aprico, & esposto al Sole, & non si deue tagliare. Ma molto meglio è di piantarla di sue radici istesse, coprendosi sotterra in quel modo che io dissi de i rosai che non si hauean da trapiantare, & ancora che queste radici si possan trapiantare in tutto il tempo dell'anno, è nondimeno assai meglio di Gennaio, Febraio, Marzo, & Aprile in terre fredde, & nelle calde di Ottobre, o Nouembre, & nel trapiantarle conuiene che sian messe le radici rare, perche si uan riuoltando l'una, con l altra, & si guastano, però quando son spesse deono esser fatte rare, hanno le radici profonde, & una uolta che si ponga dura per molti anni, & similmente si puo porre di alcuni rami di essa piegati, ma bisogna acciò che piglino che sien bene inacquati, & che sien rami uecchi. Et dice Palladio, che se questa herba o altre non hauesser radici da piantarsi, che si debba torre rami di mistrantos che nascono in terreni arati, & che sien piantati di punta, & che nascerà di essi come herba buona, ma perciò bisogna che fieno i rami in alquanto del duro, & ben inacquati, che i ministrantos è una sorte di herba buona saluatica, & i nomi dell una, & dell altra in latino è un medesimo, & posti questi ministranti in questo modo perderan molto di quel saluatico che hanno, per nõ esser cultiuati. Si guasta l herba buona se sta molti anni in un luogo, perche come ho detto si riuoltano in istesse le radici, & perisce tutto il tronco. Et perciò ogni tre anni o piu alquanto, si deue arare bene il terreno doue è l'herba buona, & de li lieuinsi le radici, & trapiantasi in altro luogo che sia terreno stabbiato, & ben zappato, il che puo farsi tutto l Inuerno, & assai meglio di Gennaio, & Febraio, Plinio dice che si guasta se è toccata con ferro, & per questo, quando si uuole oprare, o per insalata o qualche altro condimento, minuzzarla con le mani & non si pesti in almirezzo che guasta il sapore. Et questa herba è di molte sorti ma la migliore è quella che è piu uerde nelle foglie & che si assimiglia in esse molto al mistratos chiamata herba buona Romana nõ si piãta ben in altro modo, che col trapiantarsi di sue radici. Ogni herba buona è di sua natura calida, & secca, cosi uerde, come quando è secca, è di uirtù, & si conserua bene facendosene mazzi, & seccandosi all ombra, & pesta, & gittata sopra il latte in qualunche modo, fa che non si cagli, & per questo si macina, & si pone in empiastro sopra le tette, et non lascia in esse cagliar il latte & se fosse cagliato cuocasi in un poco di uino et d oglio, et pongauisi sopra a guisa di empiastro, & lo discagliera, & uengane cocendo di continouo nel latte per mangiare, acciochè il discagliato non se le uenga a cagliar poi dentro il corpo che sarebbe cosa molto dannosa, & anco mortale.

mortale. Oltre di questo dà soaue odore al latte, & anco sapore che cosi sia cotto con esso. Fresca eccita molto la lussuria, & perciò dice Aristotele, che non si debba mangiare in tempo di guerra, nè anco mangiar da soldati, perche incita la lussuria, onde uiene a diminuirse molto in essi la forza, & beuendosi il sugo di essa con un poco di aceto impedisce molto il sangue che vien alla bocca, & nel medesimo modo senza aceto ammazza i uermi, & questo effetto medesimo fa l acqua di essa beuuta, pesta, et messa sopra lo stomaco in forma di empiastro, ma guardinsi le donne grauide di non bere il sugo, perche gli ne causarebbe gran pericolo alle creature, che hanno nel corpo & disfacẽdosi Almidone nel sugo di essa, ò nella sua acqua sana l'infermità del pulmone, & del petto, & gittandosi il sugo nelle orecchie mitiga il dolor di esse, & ammazza i uermi che ui nascono, & anco il sugo fa l'effetto medesimo ò le foglie peste, che fanno le foglie del persico, è cosa prouata, & sperimentata molto, l herba buona esser molto salutifera contra i uermi, & perciò è buono di pigliar la poluere di essa beuuta in qualche cosa ò beuuto il sugo ò mãgiar la medesima herba, ma tutte queste cose deono esser fatte a digiuno, & mangiar lo elettuario, che si fa di essa, & empiastrata sopra i lombi, uentre, & stomaco, l olio dell'herba buona si fa frigendosi ella in aceto comune, & è molto confortatiuo, tanto che posto sopra lo stomaco & polsi empedisce il uomito. Questa herba santa conforta lo stomaco, & odorandosi mitiga molto il mal odor della bocca, & per questo, & per le gengiue guaste lauinsi bene la bocca con uino ò aceto in che sia stata cotta questa herba, & dopò freghinsi i denti, & le medesime gengiue con la poluere di essa. Dà appetito, & maggiormente quando l huomo l ha perduto per freddore, & flemma, & per questo è buono di far salsa di essa con un poco di aceto, & alquanto di cannella. Et è buona anco far salsa di essa con petrosemolo con un grano ò dui di pimenta, che acconcia, & riposa il uomito, quando nasce da debbolezza, & frigidità, & è buono anco per il medesimo male, cuocerla con saluia in buon uino, & porlo cosi caldo sopra lo stomaco, & con una spongia pigliarne cosi caldo, & sprimerne sopra lo stomaco molte uolte, & beua l infermo di quel uino, & usi di mangiarne molte uolte. Pesta, & messa doue è dolor di gotta è molto buona, et posta nel medesimo modo in testa, sana il male dello suariamento di ceruello, & è singolar cosa cõtra la morsicatura del can rabbioso, posta cosi sopra di essa, & anco contra le morsicature de gli scorpioni, & pesta con sale, & olio, & un poco di aceto, & posta sopra di esse le guarisce, & guarisce anco ogni altra morsicatura di animali uelenosi. Beuuto il sugo di essa, & ponendola pesta sopra fa il medesimo effetto. abbrusciata, & sparsa per terra farà fuggir da quel luogo gli scorpioni, & al-

tri animali, lieua la flemma salsa del uiso, & altre simili lepre, empiastrã douisi sopra, è molto buona per i mancamenti che uengono dal cuore, & ancora che procedessero da diuerse cause, pestandosi, & ponendosi con un poco di aceto al naso, & ne i polsi, ouero bagnandosi in esso il pane, & darlo ad annasare, mitiga molto l'ardor delle febri, & se l'infermo non ha febbre mettasi in uece di aceto alquanto di buon uino, & se non si puo hauer per questi medicamenti l'herba uerde, adoprisi la secca. Dice anco Crescentio, che il sugo di essa con un poco di buon mele beuutosi giouerà contra i medesimi animali uelenosi. Et il uino in che sia cotta questa herba, & saluia insieme, beuutosi è buono contra la tosse che nasce da freddore. Pesta, & messa nella testa de i fanciulli gli sana le piaghe, & il male che ui hanno uccidendo i pedocchi, & beuuto il sugo di essa con sugo di pomi granati riposa, & quieta il singhiozzo, allarga, & dilata il fiato, & il respiramento, disoppila molto il fegato, la milza, & facendosi gargarismi con il suo sugo disflemma le galle, & le guarisce, & gittato il sugo di essa nel naso sana molto le infermità di esso, & se si beue il sugo predetto alquanto prima che si habbia da cantare, si schiara molto la uoce del cantare. Pesta bene, & messa di sotto impedisce molto che le donne non si ingrauidino, ma bisogna che sia messa cosi disotto una hora prima che si uengano a congiongere. Messa fra le ueste, & panni gli da gentile & buono odore, & non lascia mangiargli dalle tarme, & da gran gratia a molte uiuande. Molte altre buone proprietà ha questa herba che io non le metto per esser lunghe a narrarle. Et questo basti per questo libro.

IL FINE DEL QVARTO LIBRO.

DELLA

AGRICOLTVRA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI

DEL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA,
Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in Volgare.

LIBRO QVINTO.

Delle pecchie, & altri animali. Cap. I.

ARA con l'aiuto di Dio questo quinto trattato di alcuni animali che comunalmente appertengono, & sono necessarij alla uita de gli huomini per nodrimento, & aiuto loro. Ma prima proposi di voler trattare, & ragionar alquanto delle pecchie secondo che ne han scritto molti singolari huomeni, & particolarmente quello eccellente Filosofo, Aristotele, aggiongendoui io molte cose di piu di quel che tutti essi ne hanno scritto sapute per uso, & esperientia di alcune persone che si sono essercitati in uolerne sapere. Non mi curo di uoler dir le lodi di esse per non esser prolisso, con solo dire esser di tanta eccellenza che ingenerano senza congiongimento di maschio, & femina, & le femine vergini ancora partoriscono senza dolore restande caste, & ci da un cosi eccellente liquore quale è il mele, oltre la cera, son tanto nette, & caste che non uogliono ne patiscono di esser maneggiate se non da persone

virg. prim. par. Geo.4 Plin. li. 11 Arist.li.3. della generatione de gl'animali. Colu. li. 3. cap.2. & 5. Ambr. exameron. lib.5.c. 21. Pal. lib.1. cap. 37. Herod. lib. 2. histo.

nette, & caste, & fedele. Son così diligenti, & ingeniose, che l'opra loro è la più sottile, & bella, che si possa l huomo pensare. Faticano di contino uo, & gastigano, & anco uccidono le uagabonde, & otiose, & io mi penso che di qui trasse, & ordinò Amasis Re di Egitto quella legge così eccellente, dellaquale fa mentione Erodoto doue comãdaua, che nel suo regno colui che non desse cõto ogn'anno di che uiuesse, fosse subito morto, laqual legge per esser così utile alla Rep. fu da Salone traportata in Attene in utile della Republica sua, & per euitare che in essa non fossero uagabondi, & otiosi, che per l'ordinario diuengono ladri, & malfattori. Hor tornando al proposito, hanno le pecchie fra loro un così bello ordine, & concetto che è impossibile che huomo lo possa esprimere, ancora che ben lo sappia. Vbidiscono a un signore, & con l hauer signore son libere. Il signor loro uiue unitamente, & in comune con esso loro come si fa nelle religioni, che fra essi ogni cosa è comune, fatica, vtile, & cibo, & quel che è più che con l esser vergini, & intiere è la generatione comune. Tutti si serrano in vna habitatione come in vn monasterio, han tutte vna medesima volontà, che quel che vuole vna voglion tutte l'altre. Hauer da dire o pur pensare tutte quel che di esse si scriue, à me è difficile & proprietà, & particularità di esse è impossibile à qualunque huomo di esprimerlo se non hauesse gratia o cienza infusa di sopra. Quel che uo breuemente dir di esse è che fa ricco colui che le ha senza spesa alcuna, ma non senza fatica, & scienza. Et gli antichi le haueuano in tanta estimatione che i poeti finsero che elle haueano sostentato lo Iddio Gioue, essendo fanciullo in vna grotta. Et se io in ciò dirò qualche cosa buona deuesi attribuire à Dio, & à quelli eccellenti auttori che ue ne hanno scritto in nostra vtilità.

Qual debba essere il sito, & luogo di mettere gli aluearij delle pecchie. Cap 2.

Cresc.lib.9. cap.94. & cap.105. Col. lib. 1. cap.4.&.5. c.7.& 105. Pal.lib.1. cap.37. Abenc. Verg.4. Georg. Plin. li.11. cap.18.

Le pecchie quanto al primo uogliono hauer luogo aprico, & esposto al Sole, & perciò è ben di porle che sieno in tal luogo che gli dia il Sole; quando esce nel tempo dell'inuerno, che si ponessero in luogo freddo quantunche ui si mantenessero nel tempo della State con fatica a pericolo di esse, nell'Inuerno perirebbono. Conuiene similmente che dalle spalle sieno diffese dal uento ò con monte ò con muro, & perciò che quando le pecchie tornano dal lauorare, & uengono sempre cariche sia il luogo, & stanza di esse alquanto sotto piu presto che altrimenti, pur che non sia luogo soffocato, perche ui infiamarebbono, ma che non sia uentoso, & all alto non potrebbon salire, & si stancherebbono, & perciò ha da esser ualle, &

calda, & che ui batta il Sole bene, & luogo appartato dal conuersar del bestiame; & percioche gli suellon l'herba, & gli asciugan la rusciada de i fiori ne quali lauorano, & particolarmente le capre, che son a loro molto dannose non solamente in guastargli il pascolo, ma anco saliscono sopra de i bozzi ò aluearij, & gli gittano per terra facendogli altri danni, similmente le pecore che lasciano molta lana nel mõte, & per le fratte nel le quali si impicciano esse come in rete andando a lauorare, ne meno porci hanno da conuersar doue elle sono, perche si fregano ne gli aluearij, & gli gittan similmente per terra. Sia lunge da i monti doue risponde ecco, & rimbomba la voce sonando, come persona, sia lungi da lagumi, & luoghi acquosi, & lutosi. Sia doue si ueda grande abbondanza di herba, & fiori ne quali possan lauorare. Habbia acqua chiara, & buona, & se naturalmente non ui fosse grande abbondanza di questi lor pasti, & fiori il patrone di essi aluearij ne gli ha da piantare, & seminare, & se uicino alla casa che habita in uilla si possono hauer tutte queste comodità, è assai meglio, perche fiano piu spesso riuedute, piu fedelmente trattate, & piu sicure di non esser rubbate, & da gli animali che se le mangiano, pur che quiui sieno appartate da cloache ò sciaquatoi di casa che puteno, & finalmente totalmente luntane da cattiuo odore che le inferma. Non ui si appressino galline, perche le uanno a piccar col becco, & le mangiano in modo che in pochi dì disfanno uno alueario. Parimente la rondine le mangiano molto chi le pigliano in aere uolando, & il medesimo male gli fanno altri uccelli. Ha da esser la loro stanza larga, in quadro, & doue elle possan sedere. Sia il solco alquanto in costa, accio che quando pioue quiui non si fermi l'aqua che fà gran danno a questi animali, & essendo il solco cosi in costa quando vscirà il Sole gli habbia a dare a pieno, & perciò ogni fila sia non piu l vna appartata dall altra che quanto nel tempo dello Inuerno dia il Sole nello vscire in qualunche bozzo che è di dietro. Ha da esser la stanza molto netta di herba, perche nel tempo della State essendosi seccata l'herba è pericolosa per gli aluearij ui si accendesse il fuogo, & in qualunche tempo l herbe impediscono le pecchie, quando tornano caricate col suo lauoro, et per questo sempre se gli deue istirpare quando nasce come quando si hauesse da far vn ara per tritare il grano, & se ui è necessità di muri, o per i ladri o per animali nociui sian fatti di macchi in modo che non empediscono il Sole, & lunge alquanto da gli aluearij, & bozzi se a caso uenendo il fuogo nell abbrusciar di qualche selua, & desse in esse fratte. Et per questa cagione doue non è muro, se è terreno montuoso si soglion far con gran riguardo. Parimente si deue hauere auuertimento che queste fratte non gli faccino ombra, & deue hauere appresso dui ò tre buoni

ni alberi (pur che queste ancora non gli faccino ombra) acciò che al tempo dello sciamenare, lo sciame che vscira si inciti, & moua a montarui, & non vada lontano. Virgilio dice esser buona la palma comportãdolo la qualità della terra, ma al parer mio è albero troppo alto, & sarebbe gran fatica di voler di esso raccogliere lo sciame. è meglio come egli istesso dice sambuco, spine, o cedri, o amandole iquali deono esser potati acciò che non ascendano, & diuentino molti alti, o qualche altro albero pur che non sia di cattiuo odore come il salce, & simili che in essi non si posano; & perciò sia l albero se è possibile che habbia buono odore nella foglia, perche piu volentieri vi si posano, & molti sono che al tempo dello sciamenare bursan le frondi di essi alberi con alquanto di acqua melata, accio che l odore inciti lo sciame à posarinsi, & non vada in altra parte, & se i tali alberi hauessero rami alti, o se gli taglino nel tempo dello sciamenare o gli si leghi vna corda ben forte accio che se in esso montasse lo sciame con quella corda si possa chinare quei rami per raccoglierlo, pur che sia ramo di albero di sorte che si pieghi bene a basso. Et percioche in molte parte sono lucerte, ratti, & serpe, che molte volte entran dentro di questi aluearij o stan li apparecchiate per mangiarse le pecchie che escono à lauorare, ui si deue vsar gran diligenza. E molti vsano, & bene di piantar vicino à questi aluearij ruta, ꝑche da essa fugono questi animali velenosi come dice Cornelio, & vniti con gli aluearij, se elle non sono vicine à luoghi habitati o la casa del patron è necessario di farsi vna stanza per quel che ha cura di esse che sia vn tiro di balestra lunge da essi aluearij o quasi, perche molte volte queste case cosi fatte con paglia a guisa di capanne si abbrusciano, & cõ esse si abbrusciano anco i bozzi o aluearij delle pecchie.

Del pasto delle Pecchie. Cap. 3.

Var. lib. 3. cap. 16. Col. lib. 1. cap. 4. & 5. & 14. Pall. lib. 1. cap. 37. Virg. li. 4. Georg. lib. 5. de natur. anima. Cres. lib. 9. cap. 98. Abencenif.

DEVE il signor de li aluearij non hauendo pasto naturale per le pecchie poneruene artificialmente piante, & herbe, perche di quelle che si pianteranno o lauorerano si lauora assai miglior mele che del naturale saluatico. Et perciò si vede essere di molto miglior sapore, & colore il mele delle pecchie che mãgiano in terre lauorate che in terre che sieno inculte, che sono per questi animali assai piu sani questi pasti domestici, che non sono i saluatici, & ui si deuono porre fiori di buon hora, & tardiui. Il rosmarino è molto singolare, perche fiorisce molto a buon hora, & produce piu molte fiori, & il mele di essi è piu spesso, & corrosatiuo che l altro. Le viole fioriscono molto à buon hora, & deuen (perche queste cose non si fanno ne i monti) se non sono in luoghi humidi, & viene al

l'acqua,

l'acqua, procurarsi qualche orto da seminaruisi, che quel che comporterà luoghi montuosi come sono certi alberi, che sono amandole, spine, & rosmarini è ben di piantarlo ne i monti, ma l herbe che non si fanno in tutti i luoghi saluatici è ben di piantarle o seminarle in orti, & si han da piantare amandole molto, percioche le pecchie lauoran meglio in essi che in alcuno altro fiore, & uengono a buon hora, & anco quando sono in fiore par che habbino uno odor di mele, saluia, boragine, sarpulo, & assadrea. Le borragine sono tardiue in produrre i fiori, & danno assai fiori, come il rosmarino, & in essi lauoran molto le pecchie, ui sono anco fiori di spine, & di origano molto al proposito, perciò ui sono ghiande, frascini, madreselua, che è pianta nelquale gran tempo lauorano, & soccorre molto l Inuerno alla gran fame di esse, & il mele che di esso producono è di mal sapore, cõ tutto ciò dicono gli esperti che con la antichità, & uecchiezza perde quel mal sapore. Fanno parimente con l'hedera molto mele. Habbino giuggiole, ma non persichi, che il fior del persico fa uenire le camere a gli huomini, & il medesimo fa alle pecchie. Habbino rose, & foglie di uiti di vua. Il Citisso è un'herba che io non conosco ne credo che nasca in questo paese, ne anco adesso si truoua in Italia, secondo che narra Marcello Virgilio nella traduttione di Dioscoride. Questo dice Marco Varrone esser molto salutifero alle pecchie quando sono inferme, & dura in fiore da Marzo fino a Settembre. Habbino fiori di melagranate, & di hedera come si è detto, che ancora che il mele che producono col mangiarli non sia buono, ne fan nondimeno assai, habbino se si puo anco pini, & altri alberi che stan uerdi di continouo, & sappia ogn'uno che non si auantaggia di tener occupati gran luoghi pieni di aluearij di pecchie se han poco pasto, che piu uale poca terra ben guarnita del lor pascolo che gran campagne ò campi deserti. Siaui de gli alberi di pera, mela, & buona herba, se ui sono oliue, & sambuchi faran molta cera piu che mele; doue è del bosso è mele molto cattiuo. Fan cattiuo mele con gli alami neri, genebri neri, & assentio. Et deuesi procurar che ui sieno molti fiori differenti, acciò che se una sorte mancasse ò falisse l'altra affronti, ma sieno di a buon hora alcuni, & alcuni piu tardiui, che con questi che io ho raccontati, se ne trouerà di tutte queste due sorte tardiui. & presti, & fra tanto che si trouerà buoni fiori, & herbe doue habbino a lauorare non lauoreranno nel cattiuo, ma ui lauorã quando han necessità, perche faran per forza quel che son costretti a fare quei che sono assediati da nemici in qualche fortezza, che se gli manca buon cibo si riducono a mangiar cibi cattiui, & molte uolte a mangiar cose abborribili, come sono asini, et caualli, & ratti che gli causan qualche uolta infermità, dellequali muoiono. Cosi fan questi animali che

non

non trouando il pasto buono si danno a mangiar il cattiuo, per ilquale oltre che fan mele terrestre, & grosso, & di cattiuo sapore, esse ne infermano, & muoiono. Quando l'Inuerno che è suo nemico l haurà assediate che pioue molto, & l'acqua come dice il prouerbio è nemica della pecchia, & della pecora, & similmente quando fa gran uento se gli deue dar da mangiare con le mani, maggiormente se lor manca buon pasto ò è da loro molto lontano, & perciò conuiene che quando l Inuerno è lungo, & che esse non possono uscir fuori, & si mangiano il mele, che se gli da da mangiare. Molti gli dan massoni di farina di centeno, ma io giudicherei che fosse meglio farina di frumento, che mi penso che la mangiarebbon meglio, & se si empastasse con acqua melata penso che la mangiarebbono assai piu uolentieri, & questo se gli deue mettere alla piqueras, acciò che qui ui mangino ne tocchino nel mele. Altri cocono fichi secchi buoni in acqua, & cosi cotti gli lo mettono alle bocche de i bozzi, & di quell acqua doue son stati cotti se gli mette in qualche uaso rotto, perche di essa possan bere a lor uoglia, che oltre che gli piace molto quiui lauoran esse molto bene, & quella beuanda gli è molto salutifera. Piace lor molto l orina di persone, & di buoi, altri in certi canaletti aperti gli mettono inanzi per bere acqua melata, acciò che quiui beuan nel tempo dell'Inuerno, accio che non si allunghino in cercar di lontano da bere. Questi pasti, & beuande che ho detto gli danno gran nodrimento, & le mantengono molto sane, & si sono inferme col mangiargli, & beuerle migliorano molto. Altri sono che se conoscono in esse infermità alcuna arrostono una gallina ben netta ò qualunche altra buona carne, & la mettono sotto l aleario ò bozzo, & indi a quattro ò cinque dì gli lieuan l'ossa che non gli dia cattiuo odore, & questo cibo gli da gran nudrimento, & le mantiene molto sane facendosegli come un conuito qualche uolta. Si puo nell orto, & luogo doue son messe, seminar molte cose per hauer di esse l utile del fiore per le pecchie, & l'utile del frutto per le persone, & in questa maniera sono gli alberi fruttiferi che producono buoni fiori, come sono alcuni di quei che io ho recitati, & nelle ortaglie ò herbe le faue son a loro molto buone che fioriscono molte uolte. Dice Varrone che questa ricetta si fa in molte parti quando le pecchie non piglian ben qualche fiore in qualche giardino pestar bene il tomillo salso, & disfarlo in acqua tepida, & con quella acqua, & con una scopa si bagnan leggiermente i fiori ò l'herbe, & questo è meglio nell Inuerno che nella State, perche facendosegli lor queste carezze uicino all'alueario elle non partiran di là per ir lontano per pasto, donde molte uolte non ritornano, & con ciò lauorano esse di assai miglior uoglia in esse, & perche esse fanno il mele della ruscíada, & dell'acqua, & de i fiori, & herbe fanno il fauo,

& tanto

& tanto è megliore il mele, quanto è di meglior cosa il fauo, che con il uino è acconcio, & guasto dal vasello cosi fa al mele il fauo buono o cattiuo. Similmente habbiasi acqua chiara, & se è lontana da esse pongasegli l'Inuerno qualche canale che non sien molto cupe, & in esse sieno alcune pietre nelle quali si possan posare le pecchie per bere, & il medesimo facciasi ne i ruscelli doue beono che per esse è assai meglio l'acqua corrente, & chiara che la ritenuta, & non corrente. Et questo basti quanto il cibo, & nodrimento di questi animali.

Come, & quali debbano esser i bozzi o aluearij delle pecchie. Cap. 4.

SONO i bozzi o aluearij delle pecchie di piu sorte, che non si puo hauere in tutti i luoghi del corgnale (che queste è il miglior legno di che possan farsi) perciò in esse non possa il freddo nel tempo dell'Inuerno ne il caldo nella State, & son migliori i bozzi esposti al Sole, che quei che son cresciuti all'ombra, & luoghi asciutti, migliori che quei di luoghi humidi, ma doue non si posano hauer bozzi son buone tauole congiunte à maniera di cassa. Vi è vn'altra sorte, & maniera di farle doue manca il bozzo che è farle di vimini, & empiastrarle molto bene di fuore, & perche la creta non è molto al proposito per questo effetto, piglisi letame di bestiame vachino, & è meglio quello di sterco di vacche che habbino di fresco partorite, che di altra sorte, & come si habbino da empiastrare hora lo dirò. Ma hanno vn difetto questi bozzi impiastrati di letami che creano tarme, & piccioli vermi in essi, & percio quei di questa sorte non son cosi buoni di State ne in tempi caldi. Dice Crescentio che son migliori le tauole fatte à quatro cantoni che le rotonde, & in molti luoghi si fanno di vn pezzo intiero bugiato, & incauato dentro. Ma in qualunque modo che si faccino questi bozzi aluearij pur che sieno di legname son buoni, che coloro che gli fanno di terra cotta non l intendono, perche la terra cosi senza altro l Inuerno è molto fredda, & non è cosa che faccia maggior danno alle pecchie quanto è il freddo, massimamente nel tempo dell'Inuerno, & nella State son caldissimi all incontro questi bozzi di terra, che oltre che fanno infermar gli api per l'eccessiuo caldo, fanno liquefare, & destruggere il mele. Si ha da auertire che secondo la quantità delle pecchie, & lo sciame tal si debbe proportionatamente fargli il bozzo, che al grande sciame si dia gran bozzo, & al picciolo se gli dia minore, con l'essempio del padre di famiglia che quel che à pochi figliuoli, & poca gente in casa non ha bisogna di grande habitatione, ma si ben colui che l'ha grande. Et parimente si

Var.lib.3. cap.16. Col. li.10. cap.6. & 7. Pall. lib.1. cap.37. Virg. li.4. Georg. Cres.lib.9. cap. 115. Abencenif.

si ha da considerare di fargli grande, considerata l abbondanza del luogo di buoni fiori, & herbe, che doue è cosi deue esser fatto il bozzo piu grande, & doue è sito piu pouero piu picciolo, perche se il bozzo è maggior di quel che puo la pecchia sopplire, & empire, per esser grande il bozzo l Inuerno è freddo, & dopo fanno i faui, & non si puo empir di mele, & in cambio si empie di piccioli uermi, & di tela di aragne, o si ammuffa col poco continouar delle pecchie, onde se ne infermano molte. Di qualunche materia che si faccino i bozzi o aluearij sien piu tosto nuoui, che uecchi, & sien molto netti di qualunche cattiuo odore, & molto asciutti che in se non habbino humidità alcuna, che è cosa contraria molto, et dannosa alle pecchie, & sieno ben chiuse, & ben stoppate & con buon tempanos, iquali si possono leggiermente leuar uia, quando bisogna senza dar in essi botta o percossa alcuna, & conuiene che dentro sieno trauerse, nellequali si habbino da tenere i panni. Vero è che se fosse il paese molto caldo la State sarebbe piu al proposito per le pecchie gli aluearij di terra che le terrebbon piu fresche, & è meglio di ogni altra di terra rossa. Et se con letame di uacche si empiastreranno le fessure, & bocca de i bozzi staran le pecchie piu sane, & ue ne uerran piu. Vogliono dentro oscurità che la chiarezza gli è molto contraria. Et bisogna che il bozzo habbia due bocche tutte due uerso il Sole appartata l una dall altra quanto un palmo, percioche molte uolte si pone qualche lucerta o serpe o qualche altro animal simile uelenoso alla bocca di una, che se tutte escono fuori per una sola tutte se le mãgia, & hauendone due l una esce per l una, & l'altra per l altra, & in questo modo non se le mangia tutte, & non uuole esser niuna delle bocche si grande che per esse possino entrare questi uelenosi animali, & non si picciole che le pecchie si uengano a impacciar l una l altra nell entrare, & uscire. Et nella Primauera (percioche alhora lauoran piu) aprasegli piu le bocche che nell Inuerno. Della maniera, come si habbia da acconciare, & profumar gli aluearij, lo dirò nel tempo dello sciamenare.

Di qual sorte si cerchi di hauer le pecchie. Cap. 5.

Cres. lib. 9 cap. 95. Var. lib. 2. cap 5. lib. 3. c. 16. Col. li. 10. cap. 8. li. 1. c. 14. Maguin.

SIeno le pecchie dell una delle tre sorti, l'una & principale è de gli sciami, che escon de i bozzi, & questa è la miglior, dellaquale parlerò piu innanzi, l altra è delle pecchie saluatiche, la terza è di una marauigliosa maniera, laquale quantunche piu appartenga a Filosofi desiderosi di perscrutare i marauigliosi secreti di natura, che per contadini che non han da far altro che quello di che sperano utilità, dico nel lauoro del campo, io non lascierò di dirlo, che forse potrebbe giouare in farne razza nell Isole nouamente

nouamente ritrouate, doue non ue ne è, & portaruene per mare di qua è cosa impossibile o almeno molto difficile. Hor hauer pecchie senza generationi di pecchie si fa in questo modo che io dirò, & ancora che qualche vno dica esser impossibile, non se ne marauigli, che in quel modo che noi vedemo che di vno asino morto si creano certi scardaboni, & dalle bestie caualline escono certi mosconi, cosi de i uitelli morti si creano le pecchie, & secondo questi dottori si fanno in questo modo, & Marco Varro ne dice che si fanno cosi di vn giouenco morto ancora che io taccia il come. Et percio intendo di dir la maniera con che le dice ogn'uno. Crescentio dice che si debba apparecchiare vna picciola camera quadrata asciuta, & ben calda doue batta il Sole, & habbian finestre che si possan ben serrare verso il Mezzodì, & che sien ben murate, & stoppate, le congiunture, accio non ui possa penetrare vento ne aere, & se questa camera fosse empia strata con letame di buoui sarebbe assai megliore. Queste finestre habbino vno sportello con tela incerata, perche ui possa entrar lume, ma non freddo ne aere alcuno, & il giouenco ha da esser di duo anni, & se fia rosso è migliore, & sia grasso, & stopigli bene il naso, & se gli triti l'ossa à bastonate senza rompergli la trippa, & dopo che sia morto aprasi di sotto & dentro del corpo mettasegli rosmarino, herba santa, tomillo salato origano, & altre herbe di buono odore, & dopo tornisi à ricusir ben quella parte per laquale gli son state messe nel corpo queste cose, & appicchi per quella camera molte di queste tali herbe odorifere, & questo fatto riserrisi ben la porta della camera stopandosi ben le sue serrature, accio che non vi possa entrar aere alcuno, & questo sia nel mese di Marzo, o di Febraio, che in pochi giorni di quel giouenco si crearano pecchie infinite. Abencenif pone questa recetta in vn'altro modo quasi simile, ma piu chiara. Vuol che si pigli un giouenco rosso di trenta mesi, che non sia in niuna parte maculato, & che sia scannato, & sia raccolto ben minutamente tutto quel sangue, che non se ne perda niente, dopo se gli torni a rimetter per la bocca & con un buon filo forte, & gagliardo se gli debba cuscire la scannatura, gli occhi, la bocca, le orecchie, il naso, il sesso, & ogni luogo per doue potesse uenir spiracolo alcuno, & resti tutto ben cosito, & anco è bene di empeciargli quelle fessure, & cositure con un poco di pece, & dopo dice che si debba distendere & con un bastone rompergli tutte l'ossa minutamente in modo però che non gli si rompa il fele ne le intestine. Ciò fatto mettasi in una camera calda che sia quadra, & picciola, & dentro di essa per le mura sieno molti percugi serrati, & ben chiusi, & generalmente tutta serrata che non ui sia spiracolo alcuno, & sia il giouenco posto & disteso sorpa alcuni fasci di rosmarino, & di altre herbe, & serrate, & empiastrate

Democ.
Virg. lib. 4. Georg.
Pal. April. cap. 8.
Plin. li. 2. cap. 20.
Abencen.

empiastrate le congiunturi della porta, & finestre: & cosi si lasci star tre settimane, & nel fin di esse aprasi la porta, & finestre, perche ui entri l'aere, & fresco, & dopo che sia la camera ben rifrescata, tornisi à serrar bene come prima, & stia cosi nel medesimo modo anco tre settimane, & dopo aprasi la camera, & si troueranno pecchie infinite volando che uan cercando di vscire, & del giouenco non si trouerà altra cosa che le corna, l ossa, & i peli, che delle medolle, & schiena si fanno le principale, & dell'altra l'altre pecchie comune. Il medesimo auttor dice che debbano essere profumate con fiori di amandole, & di origano, ma tanto, & il medesimo effetto farà l'esser sburfate, con acqua melata, & conuiene che alle finestre o porte di essa camera si mettono i bozzi cosi profumati, & sborfati che elle ui entreranno all'odore del profume di quei fiori, & herbe che gli piacciano, & se dentro se gli metterà alquanto di fauo, accioche subito mangino vn poco, non sia se non bene. Questo è quello che scriuono gli auttori, oltre quello che reciterò, ma io per me vorrei piu presto comprar de gli sciami di pecchie che star da ammazzare vn giouenco, che piu vale che le pecchie, & quel che per gran pezzo esse potran dar di vtile. Et dato che questa sia cosa marauigliosa molto, & degna di esser esperimentata, lascia il pouer contadino fare il ricco, & che ha molte vacche, che per il pouero piu valera il bezzerro per lauorar la terra, & seminar grano, o se colui che è ricco si mette a far questa esperienza, & non affronterà gli sia poco danno rispetto al pouero. Vn'altra maniera scriue vn'altro auttore, che se è vera è assai miglior dell'altre, perciòche non costa nulla, & è di poca fatica. Piglisi vn ventre di vna vacca nuoua o di giouenco, di vn vitello che sia intiero col suo sterco caldo, & cosi fresco, & caldo seppelliscasi in vn monton di stabbio caldo che sia alquanto sotto terra che non habbia spiracolo alcuno, & quiui si tenga per spatio di quindeci dì, che dice che nel disotterrarla si trouerà di esso esser nate le pecchie, & hauendo l huomo apparecchiati i bozzi profumati, & accomodati nel modo che io ho detto ue le metterà tutte. Ogni cosa è possibile a Dio, & di tutto chi puo douerebbe far esperienza. L altro modo, che è di hauer delle pecchie saluatiche che stanno ne i bucchi de gli alberi è questa, & questo è bene per doue non sono aluearij ne i monti, appostisi luogo doue sia qualche fonte o ruscello d acqua, & il contadino porti vna scudella con un poco d almagro ben disfatto in vn poco d acqua, & al tempo che elle si accostino a bere con vna penna bagnata in quello almagro bagnigli alquanto l ali sottilmente, & se torneran presto è segno che stan li vicine, & se tardano stan lontano, per saper doue stanno, & trouarle doue esse arriuano à bere habbia egli vn cannello di vna canna grossa, & aperto da vn capo, & serrato dall'altro,

dall'altro, & dentro metta vn poco di mele, o acqua melata ſpeſſo come ſe foſſe onta dentro, & pongaſi doue eſſe arriuano à bere, & entreran dentro, & dopo che ve ne ſeranno entrate molte, ſerri il canello con un dito, & dopo ne liberi una, & ponga ben mente il contadino doue quella ua, & ſeguitila, & perdendola di uiſta, & dell orme, liberine un'altra, & coſi l altra biſognando, che in queſto modo trouerà doue è lo ſciame loro. Et per cauar lo ſciame fuori l albero bugiato nel piu baſſo di eſſo, & per queſto buco diagli il fumo, hauendo poſto alla bocca di ſopra il bozzo, che eſſe fuggendo quel fumo ſcorrendo all'alto entreran tutte nel bozzo, ilquale deue eſſer prima profumato di quei buoni odori che ſi è detto, & onto dentro con acqua melata, & in queſto modo alletati da quel buono odore, & ſapori, & col fuggire quel fumo ſe ne ſtaran dentro il bozzo quiete, & contente. Deueſi procurar ancora per hauer di queſti ſciami de i monti coſi ſaluatici, di metter per i monti doue ne ſono in diuerſi luoghi bozzi coſi onti, & pfumati nel tẽpo dello ſciamenare, accioche le pecchie deſuiate in quà, & in là, & che vanno errando ui ſi raccolgano, mettendoſi preſſo qual che albero, perche queſti animali ſi raccoglion volẽtieri ne gli alberi, & alcuni ſono che dentro queſti bozzi mettono del panar, accioche le pecchie ſi cõpiacino piu di ſtarui. Et queſto è quanto ſi ha da dire del procurare di hauer de gli ſciami da chi nõ gli hanno di quei che vãno ſparſi per la foreſta.

De i ſegnali dello ſciamenare, & de gli auuertimenti di raccogliere gli ſciami. Cap. 6.

LA prima, & principal coſa che ſi deue fare accio che gli ſciami non ſe ne uadano per mancamento di buon ordine, fra tutti i buoni ordini è che colui che ha cura di queſti api o pecchie habbia abbõdanza di buoni bozzi, & bene ordinati, & profumati con alcuni buoni odori, & fregati dentro con qualche buona, & odorifera herba come ſon quelle che io ho detto di ſopra o altre ſimili, & di fuori empiaſtrati, & atturate le feſſure con buon letame freſco di vacche, & ogni dì il contadino che ne ha cura uiſiti queſti bozzi, maſſimamente nel tempo dello ſciamare che importa fuor di modo procurar che gli ſciami non ſe ne vadano per negligenza di chi gli deue attendere. Molte volte per la abbondanza, & graſſezza del buon anno o gran bontà del bozzo ſciaminano qualche vno due volte l anno, & anco le figliuole parimente ſciaminano. Vno de i ſegni, che lo ſciame ſia perfetto, & che ſe ne uuole ire è che eſcono dũi o tre giorni prima che ſi riuolgino al bucco del bozzo, & alla bocca, & quiui ſtanno aſpettando la patrona, & principale che è Re o Reina loro, che ſia tan-

Creſ. lib. 2. cap. 7. lib. 6. c. 14. & cap. 115
Ambr. examer. lib. 5. cap. 21.
Plin. lib. 2 cap. 20.
Creſ. lib. 9. cap. 101. & 112.
Virg. lib. 4. Georg.
Var. lib. 3. cap. 16.
Col. li. 10. capit. 9. & 10. & 12

to che ella non esce, esse si staran sempre cosi ammontonate l'vna con l'altra, & non si partiranno, & quando viene il fresco della sera se ne rientran dentro. Vero è bene che molte volte escono, & si ammontonan cosi l'una con l'altra, & non è che voglia andarsene lo sciame, ma è che le nuoue escono per curarsi al Sole, & è facil cosa à conoscere quando escon per questo effetto o per partirsi à chi ne ha esperienza, & molte volte dopo che si saran le giouene cosi curate, & saran cresciute se ne vanno. Hor veduto dal contadino che ne ha cura hauer questo fatto vna volta o due, piglisi vn bozzo buono, & ben ordinato con il profumo, & altri apparecchi che io ho detto, & pongalo li vicino con la bocca disopra, & sopra di esso vn ramo di quercia, che se il bozzo sia ben odorifero subito lo sciame ui entrerà dentro, & dicono che vi entran piu volentieri se sia bagnato con orina di huomo, & se se ne va in alto, gittisegli della poluere o se gli faccia rumore con conche, & caldari ò con sbatter delle mani, che subito si calano à terra, ma è meglio di gittargli della poluere. In segno similmente che lo sciame voglia partirsi è quando nel tempo dello sciamenare fan gran strepito, & mormorio dentro il bozzo, massimamente uerso il tardi, ilche si potrà bene intendere, ponendo l'orecchie alla piquera, & se si mettessi in qualche ramo vicino, si puo racoglierlo di esso, & se il ramo fusse molto alto, & non vi si giõgesse, taglisi con vna picciola sega destramente, ben che sempre per simili casi si deue hauer apparecchiata vna picciola scala con tre piedi, in modo in essi appoggiata che senza appoggiarla nell'albero si possa sallir à leuar lo sciame da i rami di esso albero, & raccorlo in bozzi bene ordinati come si è detto. altri gli gitta nel l'albero poluere, & cosi le abbattono in terra. Et percioche esso temono molto la pioggia, per l'ordinario sempre escono gli sciami dopo che ha piouutto o fatta alcuna mutatione il tempo, ò sia passato il freddo, & non prima, che perche temono il tempo da venir douer esser aspro non escono o escono poche fin che sia passato, & per questa cagione alhora si habbia maggior auuertenza che se fine à quel tempo gli sciami non sono vsciti, subito vsciran poi tutti à gran fretta, & sempre si procuri di traportare gli sciami lontano dalle madri, perche molte volte riconoscono i bozzi donde sono vsciti, & vi ritornano, & doue saran traportati procurisi che vi sia grande abbondanza di pasto che sien buoni, & traportasi di notte ben coperte con suoi istrumenti di rete, & se non è lungi il luogo doue si han da trasportare andaran più sicure portate sopra le spalle che sopra le bestie, & nel portarle non se gli deue per quel dì aprire le bocche se non quanto se gli gitti dentro qualche pezzi di pasta impastata con acqua melata o vue passe o fichi come si è detto di sopra, & serrisegli le bocche, perche

non

non possan poi vscire, & perche riconoscan bene la stanza che hanno, &
perche esse molte volte si affogano stãdo cosi stupefatte, & nõ hauendo ae
re si puo atturare la bocca del bozzo con cuoio forato sottilmente come
vn criuello, & per quei pertugi potrà entrarui aere senza che possano vscir
fuori le pecchie, & molte volte aduiene che nel cauarsi gli sciami sopra
uengono tempi fortunati di acqua, & nieui, venti, & freddi, & per non
poter esse vscir fuori à cercarsi da mangiare, ma hauerne dentro, vengo-
no à morir di fame, è necessario di dargli da mangiare in quei tempi al-
cuni pezzi di pasta, o qualche altra cosa di quello che hauemo detto di so
pra. Et perche in questo capitolo viene al proposito di dir qualche cosa de'
Re di essi, non è da tacerlo hora. Sotto il Re stanno le pecchie come stan-
no i popoli sotto i principi & Re loro, ouero come l'essercito sta sotto il
suo capitano che fa quel che egli gli comanda, vanno doue egli le guida,
& l'amano tanto che se il Re fosse stanco l'aiutano à volare, & se egli si
ferma in qualche luogo esse non si partono de gli, & mentre viue il Re tut
te stanno in concordia, & faticano, & se egli muore non faticano più, ma
destrugouo quel ch'han fatto, & se lo mangiano, & elle si muoiono o se
ne vanno alroue per trouar altro recapito. Et molte volte se ne i boz-
zi son piu Re, nasce fra loro gran discordia, perche come è il prouerbio ra-
re volte in vn sol regno posson regnar duo Re, & per questa cagione com-
battono, & si vccidon l'vne, & l'altre, vnendosi vna con vn Re, & vn'al
tra con vn'altro, & nata per questa diuisione se ne escon fuori quelle che
posson meno, & resta molte volte il bozzo con poche pecchie. Et molte
volte auuiene che nel far de i figliuoli in gran quantità creano molti Re,
& di qui nasce fra loro tanto danno, & cofusione come se non ne creasse
ro niuno, ancora che col crearli habbino miglior rimedio, perche quando si
creano molti Re si possono vccider guastando i faui doue essi stanno, che son
facile da conoscere, essendo le case loro maggiore che quelle dell'altre pec
chie, o dopo che sono vsciti nel tempo dello sciamenare, vcciderli se son mol
ti, & questo rimedio ho io per piu espediente che ammazzarle dentro le ca
se & stanze loro, quando sono infantate, perche quando ve ne son molti
anco le istesse pecchie cercano di ammazzargli per fuggir la confusione,
& la guerra, & essi se ne fugono insieme con qualche vna lor sequace, &
percio si deuon raccogliere tutte quelle pecchie che van cosi disperse, & fra
tutte le piu grandi elleger la migliore, che à conoscerle io lo darò inten-
der qui sotto. raccolte queste pecchie, mettasi in vn bozzo ben apparec-
chiato come si è detto con quella piu eccellente elletta per Re, & dopo loro,
& vccidansi tutte l'altre che son dannose, & cattiue. E ben vero che se
in vn solo bozzo si puo tenere dui o tre Re che stieno in pace è meglio che

hauercene un solo, percioche stando un Re solo si è in gran pericolo, perche se auuien che muoia subito perisce quel bozzo, & è come chi ha un solo occhio, che se auuien che lo perda puo dir buona notte, che se i Re sono amici non è necessario di hauergli à mettere in pace, ma se cōbattono brusinsi con alquanto di buon vino odorifero, & con vn poco di mel rosato, cosi staranno in gran pace, & concordia, & conseguentemente tutte l'altre pecchie, che da i gouernatori depende sempre tutto il bene, & pace della republica, & tutta la guerra, & se questi gouernatori, & Re son pazzi & non vogliono star in riposo, è bene di tagliar lor parte delle ali con forbici, accio che restino quiete, che non vscendo elle fuori cosi spesso l'altre pecchie non se ne anderanno tanto vagabonde fuori abbandonando il bozzo. Ma quanto à me io non gli tagliaria mai cosa alcuna, ne in parte, ne in tutto, perciò che essi uoglion pur uscir qualche uolta per prender aere, & sollazzarsi, ouero a lauorare con le lor pecchie. Il conoscere le migliore pecchie, per farle Reine, darò i segnali, che ancora che sien figliuole di una Reina, non riescon tutte in bontà uguale, che questo auuiene in loro come nelle persone, & ne gli altri animali, che quelli che son grandi, & ben proportionati, per l'ordinario sono migliori, che quelli che son piccioli, & grossetti, & quanto è piu grande, & piu sottile il Re de le api, o pecchie & piu schietto è migliore. & ha da hauer i piedi lunghi, & sottili. Parimente ui sono alcuni molto splendenti nel color lor naturale, & tanto che paion di oro fino, & questi son migliori che quelle che han punte nere, & quelle che son lucide risplendenti, & pelose, & che paion sempre hauer freddo. Sono i Re di tre colori. o negretti, & questi sono i peggiori, ò son dorati & questi sono i migliori ò son con certe punte nere & questi sono mediocri. Parimente quando escono molte compagnie di un bozzo è segno che tanti Re ui sono, quanti montoni & appartamenti si fanno. Et è cosa certa, che doue fia maggior compagnia ui è miglior Re, & quella deue esser conseruata per lo sciame, uccidendo l'altre, unendo gli api tutti insieme, & è ben di sapere se il nuouo sciamo, quando è cauato dal bozzo ha con se Re perciò che molte uolte se ne passa senza che ui si ueda, & pongasi a mente a qual parte si drizzi il maggior numero, & la maggior schiera delle pecchie, che quiui è sempre il Re, & con la mano si posson appartare, che non pungerranno; & cerchisi il Re, che è una pecchia molto bella, & grande, & molto schietta a maniera di uespa, saluo che non ha aculeo ò spina da pungere, & se l ha con esso non ferisce. & se a sorte non ui fosse pongasi il bozzo, con la bocca di sotto, sopra una cappa nera, ouero bagnisi ben la terra senza adoprar cappa, in modo che resti nera, & bene insuppata d'acqua, & riuoltisi lo sciame sotto sopra, & indi a un'hora

o doue, alzisi il bozzo, & si conoscerà se in esso sciame è Re, ò nò, che si trouerà nella terra sterco bianco, che fa il Re, & perciò che molte uolte non mostrano il Re questo segno, ancora che ui si usi questa diligēza è bene di riuoltarle da un bozzo all'altro, come chi ricomincia a sciamenar di nuouo, ò scuoterle tutte con una botta ò colpo di mano, perche in un'altro bozzo habbino a cader tutte, & quiui comodamente cercar il Re, un segno buono che ci sia il Re, è quando tramutandosi uno sciamo da un bozzo a un'altro subito che nel nuouo son messe, si quietan tutte senza far strepito, che quando non han Re, ne capo sono in scompiglio, & confusione, & fan rumore. Vn'altro segno appare ancora, che cosi messe in questa nuoua stāza, & nuouo bozzo fanno un fauo, & questo è quel che si chiama mele uergine, che è l primo che dà il bozzo, & questo poche uolte erra, & subito ne san piu, e se non han il Re non fan quel fauo, e cessano. Questo mancamento de i Re deue esser presto rimediato, perche ne ua per esso la rouina, & perdita dello sciame, l'un rimedio sarà mettendo che accade di cauar da un bozzo quattro o cinque Re, iquali non si deon uccider tutti, ma conseruargli per ueder se di essi ne è mancamento in alcun'altro, & quelli che quiui auanzano per conseruarsi deono esser messi in un cannello grosso di canna, ilquale habbia qualche minuto buco, per i quali possa entrar aere, et rifreschi dentro in modo che non si affuoghino, & dentro sia lauato con acqua mellata, o con sugo di terongil ò tomillo salso, & stoppato, & chiuso con uue passe, lequali possan mangiar dentro. Poi doue si conoscerà esser bisogno, mettasi uno di questi Re. Aduiene qualche uolta, che sono i Re cosi sdegnati, che gittādosi nello sciame cosi un Re con le mani, le pecchie lo ammazzano, & per rimedio di ciò è bene di brusar le pecchie con buono uino, & odorifero, ouero acqua melata, & riuoltarle che in questo modo si pacificheranno, & quieteranno, & gittargli in modo dentro questo Re, che non le uedano uenir di fuore, ò metteruelo di notte, che in questo modo non se ne auuederanno, ne gli faran male, nō l'hauendo per forestiero. Dice Auicenna che se si mette per ogni bozzo un Re d'api fatto d'oro, che ui cōcorrerāno molte pecchie, & nō se ne partiranno, & essendo questo cosi gran bene, credo che facendosi di rame, ò di legno dorato farà il medesimo effetto, & non sarà di si grā spesa; & lo potrà fare qualūche patrone di aluearij, & tenerlo ne i suoi bozzi.

De i segni, & cognitione delle buone, ò cattiue pecchie, & del buono, ò cattiuo bozzo, & di qual luogo ha da esser il bozzo, che si comprarà per l'alueario. Cap. 7.

Col. li. 10. ca. 3. & 13.

SOno le pecchie differenti molto, cosi nella statura & proportione, come anco nella statura, & nel colore, che alcune, come si è detto, son ri-

Cref.lib.9 cap. 97. Virg. li. 4. Georg.

splendente, altre pelose, & altre come spelate, circa la statura, alcune son grande altre picciolline dellequali son di quelle che son minute & schizze, & altre che sono grasse & rotonde. Altre son quanto alla natura foreste & saluatiche, altre domestiche & piaceuoli. Hor quanto al colore, come si è detto le migliori son le belle, chiare, & risplendenti come oro, & l'altre che tirano in nero, & son come pilose. o segno che sono inferme, ò non sono cosi buone a lauorare il buon mele che son come bastarde, & saluatiche, & quelle che sono picciolline & lunghette, sono migliori di quelle che son rotonde, & grasse. perciò che le tali son piu deboli, & non possono lauorar tanto, che paiono, & se assimigliano alquanto alle zenzale. Le saluatiche, & fiere non son di tanta bontà, & perfettione, quanto son le piaceuole, & domestiche, che oltre che sono cattiue da maniggiare fan gran danno a gli bozzi istessi, che è cosa risoluta che le pecchie muoiono pungendo, perciò che doue pungono lascian gran parte dell' aculeo ò spine, con che pungono insieme con le interiora, & uentre, & le piaceuole non pungendo non son sottoposte a questo pericolo, & inconueniente. è ben uero che maneggiandosi le rozze & saluatiche spesso diuengono manse, & piaceuoli, profumandosi talhora con buoni odori. è segnale di esser buon bozzo, quello che è ben popolato di pecchie, & si conosce se sono i bozzi pieni di essi ò nò, ò col porui mente, quando entrano, & escon di esso alla gran furia che muouano, ò la sera al tardi, quando che si riposano, ponendo la bocca al bucco ò finestra, & soffiare ben dentro, & poi metter l orecchie alla bocca, & se ue ne sono assai, subito si sente risponder dentro un gran mormorio di esse, & se è poche, picciolo, ancora che la uista sia quella che meno si inganna; perche puo ueder la moltitudine, & conoscere la bontà, & dispositione di esse, & chi comprara bozzi di pecchie, pongan ben mente a questi segni, & gli riuscirà bene, con por mente ancora se il bozzo è ben fatto, & se gli uuol comprare per portargli in altra parte, non sia lungi ne in paese di contraria qualità di quella doue sono, che non farebbon bene con simile mutatione, & questo è cagione che molte uolte si guastano gli aluearij, col traportarsi ò lunge, ò in paese & terra contraria di qualità a quella donde sono leuati, & se pur si hauran da trasportar cosi, sia con miglioramento della terra, & paese doue fiano trasportate.

Delle infermità, & cure delle pecchie. Cap. 8.

Col. li. 9. & cap. 99 lib. 11. c. 2 Var. lib. 3.

SE infermano le pecchie ne piu ne meno, come gli altri animali, & bestiami, & sono in esse tanto piu pericolose le infermità, quando le cause di esse sono piu occulte, & difficili da sapere, & in cosa cosi delicata.

O quanto sian noi obligati a quei nobili, et eccellenti huomini antichi che con puro desiderio di scienza, & di giouare a posteri si esposero a tanto trauaglio, & fatica. & quanto essi sono degni di esser lodati & stimati tanto sono da esser uituperati i presenti, che non solo nō cercan d'imitargli, ma non pur sono da tanto, che si sappino preualere di quello, che per loro fatica si fa da noi. Hor per conoscere le infermità delle pecchie, è prima necessario di saper conoscere i segnali della salute, perche pe'l contrario uenemo meglio in cognitione delle cose. Sono i segnali che sien le pecchie sane quando dentro il bozzo è gran strepito, & mormorio, & gran pressa alle bocche, che alcune entrano, & altre escono con' molto furore, & diligenza, & che questo sia spesso, & quasi di continouo, & quel rumore che elle fan dentro del bozzo, & che portan fuori sia uiuo, & acuto non debole, & che uadano chiare, & splendenti, & allegre, non melanconiche ne afflitte, & che fanno i faui buoni, uguali, & pieni di mele. I segnali che sieno infermo, è il sentirsi di dentro poco rumore, & strepito, non esser fretta del loro entrare, & uscire alle bocche de i bozzi, che uadano rabbuffate, poluerose non splendenti ne uiuace, quando uanno disordinate, & che i faui ne son buoni, ne pieni. Le infermità che hanno lor procedono da diuerse cause, che alcune gli auuengono per cagione di cattiuo nodrimento che pigliano, perche stando riserrate l'inuerno, & morte di fame, uenendo la Primauera mangiano di quel che truouano, & se uicino a loro trouano o fiore o semenze di olmi, o fior di persichi o altri simili che lor sono nociui, se ne empiono per la gran fame, & desiderio di pascersi, & riceuono per ciò gran danno che gli fa uenir flusso, & scorrenza di corpo, & muoiono, per ciò se non son curate, & rimediate presto. Et dice Columella che in una parte d'Italia, doue è gran numero di olmi, & persichi non possono durare ne uiuer lungo tempo le pecchie. Il principal rimedio è tor uia queste simile piante che è assai miglior rimedio conseruar la salute, che curar le infermità. Ma se fossero ammalate per hauerne mangiato, piglisi pomi granati dolci, & pestensi quei grani & sopra se gli gitti alquanto di buon uino odorifero, & se gli ponga uicino alle bocche in qualche canaletto di canna ò in altro accioche elle possano mangiare, ouero uue passe di uigne poste, & meschiate con buon uino ò ficchi secchi cotti in acqua. Altri cuocono cime tenere di rosmarino in acqua melata, & dopò che fiano raffreddate pongono quell acqua in una canna spaccata in esse bocche ò finestre, perche la beano. Dice Abencenif, che per altre infermità (& non le nomina) che si debbano pigliare fiori di pomi granati dolci, & pesti, & mescolati con essi si empiastreno i bozzi per dentro, che le pecchie lo mangieranno, & guariranno. Molte uolte nascono delle malue certe lucerte, le-

cap.16. Col.li.10 & cap 13. cap.15. Pall. Marzo cap.15 April.c.18 Pli.li.11. ca.11.18. &19. Arist.li.8. de nat.animal. Abencen. Hortus sanita. lib.3 cap.12.

quali entrano ne i bozzi, & quiui lasciano le lor semenze, dellequali nascono certi uermi ne i bozzi, & questo è grandissimo danno di esse, hor per rimedio taglisi & lieuisi uia a fatto dalle radici sempre, che ui sono uicine & procurisi di far morire quelle lucerte, o altri animali, che si fa in questo modo. Habbiasi un uaso di rame lungo quanto un palmo o poco piu, & sia stretto, come un uaso, & habbia la bocca alquanto sparsa, & allargata in fuore, perche ui possano entrar meglio, & dentro si metta una candela di sego che allumini bene, il che debba farsi su la prima sera, & anco tutta notte si tenga cosi acceso tra i bozzi delle pecchie, che subito che uedon quello splendore ui entrano, & per esser il uaso stretto non possono poi uscirne cosi presto, & essendo il uaso di rame uiene a riscaldarsi col fuoco, & in questo modo non escono, & ui muoiono dentro, & è anco contra gli orsi che ui comparissero, & altri animali che mangiano le pecchie, buono questo rimedio di questo lume, i quali per paura del lume, & di quello splēdore non ossano di accostarsi a gli aluearij. contra le lucerte, & simili animali è anco buono di profumare spesso i bozzi delle cose che si sono dette. Se le pecchie si bagnano con un poco d'oglio subito tramortiscono, & muoiono, ma se prima, che muoiono son bagnate con un poco di buono aceto le ritornano in se istesse, & si sanano, che l'aceto di buon uino è loro molto salutifero contra le loro infermità, & perciò è bene bagnare, & brufar spesso le pecchie, & i bozzi loro di esso dentro, & di fuori, & se fosse rosato sarebbe tanto migliore. Molte uolte nel tempo della Primauera hauendo molti fiori da mangiare, & essendo elle famelice, & desiderose di pigliar il pasto, tanto sono bramose & intente a trauagliar fuori, & a far mele che non ingrauidano (ancora che poche uolte auenga che per la grassezza dell'anno lascino di ingrauidare) se non è per infermità, ma se qualche uolta auuerrà, gioua lor molto che nel tempo dell'ingrauidare se gli serrino le bocche per qualche dì, perche non escano, pur che se gli dia qual che spiracolo, che non si affuoghino, cosi non potendo uscire figlieranno. Et par che habbia del ragioneuole, perche molte uolte, quando ingrauidan bene, non fan tanto mele, & quando fan tanto mele non figliano, che è falso quel che asseriscono alcuni, che il Re è quello che ingrauida tutto il bozzo, che è impossibile, perche una sola pecchia non puo seminare tutto un bozzo, massimamente in cosi breue tempo, & a quel che dicono, che per esser Re puo far questo effetto cosi grande, & per esser certi buchi piccioli riescono pecchie, & da altri che son grandi riescono i Re, & da l'esser i buchi mediocri, ne nascono mediocri, chi è che non si auueda esser questa una burla? & la grandezza, ò strettezza del uaso, non può differentiar tanto che faccia altra sorte, ò specie di generatione, che nel picciol bu-

co o uasello, se fosse tutta la semenza del Re, ne nascerebbono piccioli Re, & nel mezzano alquanto maggiore, & ne i uaselli grandi i buoni Re, tanto più che se tutto il sigillare fosse del Re, tutte le pecchie riuscirebbono del suo colore. Parimente quando l Inuerno, & la Primauera sono pioueggiosi, & humidi, freddi, onde elle non possono uscire al lauorare per far mele, sono migliori anni di sciami, & quando è tempo chiaro, & asciutto melato meglio, & sono migliori di razza, poi questo non lo fa altro, che per esser essi serrati, & non potendo uscire a far mele per forza conuiene che figlino. Et Plinio dice che gli aponi, come uespe, sono della razza delle pecchie, che sono gia uecchie, & stanche, & così non uengono a esser della semenza del Re, & dice che giouano per dar caldo, & che di essi si seruono a guisa di serui, & schiaui, & che dopo che il mele è perfetto gli ammazzano. Vi è souente un'altra infermità in questi animali, che ne i bozzi tra i faui nascono altri piccioli uermi, che fan tele d aragine, & perciò è necessario che subito, che questa mala influenza si uede, si tolga uia tutto quello, che in ciò si uedesse maculato, & che si brufino i faui con un poco di buono aceto rosato, perche con esso si ammazzano tutti quei uermi, & si purgano i faui, oltre che come si è detto è utile l aceto alle proprie pecchie, & anco molte uolte per le molte humidità si fan le tele d aragne alle bozze, onde non posson gli api uscire ne entrare, & per questo si deuon spazzare bene di queste tele d aragne, & nettarle con diligenza, profumandosi per questa causa di nuouo i bozzi, con buoni odori, percioche il buono odore è profitteuole, & salutifero alle pecchie, & pe l cõtrario dannoso, et pestifero a tutti gli animali uelenosi, ma si deue auuertir bene che quando si creano queste tele d aragne alle bocche, ò son le pecchie morte ò uoglion morire, che la poca frequenza dell entrare, et dell uscire da luogo a poter farsi queste tele d aragne, perciò deue esser subito reuisto il bozzo, & se non ui sono le pecchie morte, si debban curare, & ben nettare, & brufar con aceto, e traportarle ad altri bozzi, che molte uolte da i bozzi se sono mal stagionati et di cattiua sorte si attacca alle pecchie assai della mala qualità loro, che i bozzi di legname male stagionati, generano tarme, & quelle si attaccano a i faui. Parimente è da notare, che quando i faui non sono ben pieni nel uano nasce muffa che genera cattiuo odore, & per rimedio si deue tor uia tutta la muffa radendosi sottilmente, & in modo che non corra poi il mele per il bozzo, perche si attaccarebbe addosso alle pecchie, & morirebbono, oltre che lo scorrere il mele così per i bozzi uengono a robbarselo l un l altro, & di qua nasce poi guerra, & contesa fra loro. Han da por mente sopra questo fatto ancora quei che ne han cura, se quel non empirsi bene i faui di mele prouiene, perche dentro nel bozzo

zo sieno poche pecchie, poi mirino se ui è qualche bozzo che ne habbia piu quantità del douere, & di esso ne cauino, & ne mettano in quello che ne mancano, & perche non habbino da combattere insieme, bursenle con alquanto di buon uino, & odorifero ò con qualche eccellente aceto, o con alquãto di maluagia bene inacquata, & le menino l una con l'altra, acciochè si mescolino bene insieme, & che non si conoscano quali in qual bozzo sieno forastiere, & quali sieno le natiue, & diasegli da mangiar dui o tre dì fin che riposino, & riconoscano il bozzo. Vn'altra infermità, & male patiscono che quando, ò sia per mãcamento di caldo o per qualunche altro accidente, come sarebbe a non esser ben trattato, & curato il bozzo uiene a morir figliuoli, prima che nascano ne uiuano, onde ne nasce che subito comincia a putire il bozzo, per rimedio si ha da leuar uia tutto questo abbortiuo, & morto prosumandosi il bozzo & questo deue farsi con gran prestezza, perche tardandosi a farlo ne seguita gran danno, & pericolo dello sciame. Parimente aduiene che molte uolte si bagnano, & tramortiscono, & dicono per rimedio esser gran bene di scaldare un bozzo, & metteruele dentro, & con alquanto di cenere di legno di fico, che sia alquanto calda, & siano uoltate in esse molto bene, & tenute in luogo molto caldo, & in termine di due hore riueniranno nell'esser loro, che dicono che con questa cenere calda riuiuono le mosche morte di freddo ò annegate Et in questo molto mi aggrada il parere di Columella, che dice che piu si ha da procurare che le pecchie non muoiano ne infermino che di far risuscitare quelle che in questo modo tramortiscono. Qualche uolta i bozzi producono molto aponi, ò zanzani, che non lauorano ne faticano, anzi che consumano, & mangiano. Et questi son comparati a i uagabondi, et suiati ne i popoli, a quali si dourebbono fare quel che le pecchie fanno a questi zanzani che gli ammazzano, percio che i uagabondi, & otiosi appestano una republica con i uitij loro. Et come dico per non essere i zanzani utili anzi destruggitori, & consumatori delle altrui fatiche, le pecchie gli amazzano. Il nascer fra loro questi zanzani dicono alcuni prouenir da cause occulte. Già io dissi prouenir dall'esser della razza delle pecchie uecchie come dice Plinio. altri dicono nascere dal non esser buoni i fiori, che son fio risecchi senza sustanza, & uirtù. altri uogliono che proceda per colpa del Re, il che è stato reprouato in questo capitolo con l'auttorità di Plinio che dice che è delle semenze di pecchie già stanche, & uecchie, & per la ragion naturale, che io dissi, che il Re non genererà se non Re, ma per non mi occupar in dispute di che si generino i zanzani, poi che non importa per gli agricoltori, uengo al rimedio. Hor quando si conoscerà che la pecchia sia zanzana, che mangia piu che nõ opera, facciasi l una delle due cose, o si

gittino

gittino fuore tutte quelle pecchie, & in suo loco si mettono altre migliori o de doi, o tre buzzi se ne cauino altre tante, & quiui si mettono in loco loro come si è detto di sopra brusandosi, & accarezzandosi, perche faccino amicitia, & fratellanza insieme, mettendoui il suo Re con esse, ouero si pigli altro rimedio che si iudicarà piu spediente, prima che consumino tutti. Aduiene molte volte che per esser i temporali molto abundanti, di rusciata & fiori, le pecchie empieno il bozzo di mele, & per non hauer loco, doue poter porre altro che vorrebbono fare, mangiano il fatto, per questo è bene di riuedere il bozzo molte volte, & quelli che trouaranno in tal essere scarichisi di mele, perche ue se ne possa compor dell'altro. In questi animali nasce la pestilenza cosi come nel bestiame, ilche appare manifestamente che in ogni parte muore di essi gran quantità, hor se procede per causa di cattiuo aere, o cattiui pasti che habbian vicini trāsportisi presto in altra parte longe de li, oue sia miglior aere, & ui si trouino meglior fiori, & meglior herbe, profumandosi i bozzi con i boni odori, pur che il fume però non sia eccessiuo, ne molto caldo che non affochino le pecchie ne distruga i faui, ne scaldi il bozzo, contra i cattiui pasti il rimedio è dargli li buoni, dicono che per cōfortarli è buono di darli mele nel qual sian cotto rose secche, o de altri nutrimenti, che io o detto di sopra. Se gli uenissero gli pedocchi se gli deuono cuocere buoni pomi dolci, & odoriferi, in buon vin bianco con alcune cimette de gli alberi d'essi pomi, & dopo che sieno freddi se debbano brusare con esso mettendosi à torno alle peccheie, & al l'intorno d'essi bozzi i pomi cosi cotti, & il vino. è ancor segno che lo sciame sta male, & le pecchie voglion morire, quando cade come farina dentro i faui, & è il rimedio di crodare molto bene il bozzo in loco doue habbiano a cadere tutte le pecchie, & cerchesi fra essi il Re loro, & se gli si trouarà sotto dell ale certi pedocchi, conuien che gli si lieui sottilmente con una punta de aco, o de forbicine brusandose le pecchie, & i faui che sono infermi con bono aceto rosato che gioua anco contra i vermi, & le tele de ragno, come ho detto, & se alcuno sciame perisse per mancamento di virtu, profumisi bene, & bagnisi con aceto o buon vino, cauandosi de qui, & metteudoci altri in suo cambio che faranno il mele molto presto trouādosi gia fatto il fondamento ma se le pecchie vi sono morte per pestilenza, nō ue se ne mettan altre perche moriranno anch'elle. Similmente aduiene che quanto nieua, il vento porta la nieue à bozzi & serra le bocche, & gli spiracoli che vi sono, onde si affuogano gli api. Hor il rimedio di questo è che quando che nieua si debban serrare le bocche leuandogli la nieue che ui si fosse composta. Se entrano formiche ne i bozzi è cosa molto dannosa, perche in pochissimo tempo ne rouina, & consuma vno, & anco tutto vno aluea

rio,

rio, & è il rimedio di venir gittandogli acqua calda per tutto doue vanno, & ne i nidi, & in questo modo periranno facendosi due o tre volte, & per far questo effetto è bene di oprare acqua in Toruisca, perche le auuelena. Infermano i bucci parimente pe'l troppo caldo, & tempo secco della State di che periscono molte. per questo è bene di adacquar ben sotto il bucco la mattina con acqua fresca in modo che l'acqua sia in abbondanza, & poi metter i bocci sopra quella terra cosi inacquata pur la mattina, piu volte questo rimedio facendosi, & questo gli sarà di gran rimedio fin che il tempo cominci à rifrescare, ancora che vna delle cose che faccia il bucco star sano è che habbia buon suolo di sotto che quiui sogliono crear topi, & altri simili anmali. Adiuiene parimente che molte volte muore il Re, & questo è conosciuto da pochi, & mancando come si disse il Re subito perisce lo sciame, perciò è bene che ui sia piu di un Re nel bucco, se ui puo esser senza discordia, che altrimente è meglio che ue ne sia vn solo. Et gia dissi che si conoscerà al rumor che fan dentro le pecchie, & lo star senza ordine alcuno, ma confusamente, & che non escono à mangiare, & à pigliar fiori, ma attendono à mangiar quel che han fatto di dentro, & dopo l'hauerselo finito di mangiare o muoiono, o se ne van via disperse, il rimedio ciò si diede di sopra, ma quando il rimedio non vaglia ne si possa far altro, lieuisi il mele che no'l finisce di mangiare, & similmente la cera, & quelle che morissero di State subito si caui fuore, perche le tarme, & i ratti vengono à mangiar tutto quel che è dentro. Dirò vn'altro modo à conoscere se il bucco nel crearsi pecchie, sono quelle che nascono pecchie vere o pur zanzani (ancora che lo douesse meglio, & piu al proposito dir di sopra) & è auuertenza di Plinio che à conoscerlo bene si guardi la grandezza de i buchi, & stanze de i faui, che se son piccioli dell'ordinario è segno che quei buchi son zanzani, & non pecchie, perche i zanzani han poco corpo, & piglian men luogo, oltre che non hanno aculeo o spina de punger come le pecchie, et dicono che se à vn zanzano se gli lieuan l ale, rimettendosi dentro il bucco egli spica l'ali a gli altri zanzani, & anco alle pecchie. Et io ho vdito dir à vno che dicono che era esperto molto in questi bocci de api, che nel tempo che le pecchie sono grauide che si conosce bene qual è il fetto dalqual nasce il zanzano per esser la pecchia assai maggiore che di quel feto di che ha à nascere la buona pecchia, & che al tempo che egli vuol gia nascere, che caua ben la testa fuori del buco, & che se gli puo tagliare con un coltello molto tagliente come rasoio, & che essendo cosi morto le pecchie istesse lo cauan poi da quel luogo. è questa noua dottrina laquale à me non piace molto. L'uno perche non si accorda con Plinio della grandezza del buco, ancora che di ciò io non mi curerei molto, ma ho per impossibile potersi far

questa

questa diligenza di poter cosi troncarsi i capi a tutti i zanzani, che son dentro. Vogliono le pecchie acqua chiara, & molto corrente per star sane, non puzzolente ne brutte, ne fangose, ne doue si creano rane che se le mangiano, & perche quando uanno a bere le assaltano, & il medesimo fanno i serpi d'acqua.

Dell'offitio del guardiano de gli Api, & qual debba essere. Cap. 9.

Var. lib. 3 cap. 16. Col. li. 10. cap. 3. 9. & 14. Pal. Giugn. cap. 7 Nouembr. cap. 8. Abenc. Pal. lib. 2. Cres. lib. 9.

VNo de i principali precetti che sieno per la conseruatione, & mantenimento delle pecchie è che il custode di esse, & quello che ne ha cura usi gran diligenza nel tener netti i bozzi & gli api, & anco il luogo, & circuito tutto doue si tengono, & che sia anch egli della sua persona molto polito, & netto, & se come si deue, son trattati, & ben ueduti uiueranno sette o otto anni, & daran bonissimo frutto, et ui son di quelle che arriueranno a diece anni, & perciò non deue lasciar passare il custode di questi animali niun dì che non uada a uisitare questi bozzi, & quando gli mirano, non por solamente l occhio a bozzi, & partirsi, ma circuirgli due, & tre uolte, & essaminar, & rimirargli bene, che in questo modo uederà egli bene, hauuti questi auisi quel che bisogna per loro, & farà anco che le pecchie diuengano con esso lui piu domestiche, & piaceuoli. Et quantunche habbian in ogni tempo gran bisogno di esser riuedute, è molto piu necessario nel tempo della Primauera, perche quello è il tempo nelquale elle infermano molto, & parimente è il tempo dello sciamare. La nettezza, & politezza che ha da hauere in se il custode delle pecchie è principalmente che sia molto fedele, & che nõ robbi cosa ueruna. Et quanto a ciò a me non par che sia buona usanza quel che alcuni patroni di bozzi di pecchie hanno che fan partito con questi guardiani, che debba hauer per se il bozzo, nelquale saran morte le pecchie. Io non so che mi dica di questa poca auuertenza, se non che sien molti di questi guardiani, che preghino Dio deuotamente che faccia morire tutte quelle pecchie, & che anco egli aiuta a fargli morire. Io lo dico, & ne parlo per esperienza di molti pastori, che hauendo circa il bestiame fatto con esso loro i patroni simili pazzi partiti, dando loro una certa portione di quei che muoiono piccioli, & quando uogliono essi carne non aspettan poi che il Lupo la faccia, che sotto pretesto di ciò se la fanno essi istessi, & qualche uolta per mancamento di coltelli, stracciarsela essi con i denti, io l ho uisto, & per esperienza ne ragiono. Bisogna parimente che della sua persona non sia lordo, ma polito, & netto, ne embriaco, & casto, che per questo gli antichi dissero, che la Dea della casti

tà

tà hauea cura delle pecchie, & con ragione che poi che esse son di loro natura caste & nette debbono esser mangiate da persone caste, & nette. & che a loro ne i bozzi non si accostino mai donne, quando hanno il lor fiore, et quando qualche uno ua per manegiargli, uada ben lauato che nõ habbia mangiato ne cipolle, ne agli, ne con altri odori, che fa lor gran danno, ne meno ha da portar seco muschio, ò simili altri odori, perche esse uscirebbono a pungerlo, & lo tratterebbon molto male. A quci che han mangiato agli fan bene esse poco male, ma quello odore è a loro molto dannoso. La politezza che il bozzo ricerca fuor di se, è che sia ben raso, & netto di herba, & di ogni altra cosa all'intorno, doue son posti, non ui sian ne rami, ne machie presso di loro per il pericolo del fuoco, & perche le disturbano, quando uengono per rientrar ne i lor bozzi cariche di fiori. Et per questo ancora è necessario che sien ben riuedute le bocche, perche sieno bene aperte, & non impedite per l'intrar di esse. Lieuesegli ancora fratte, & spine che hauessero appresso, ortiche, & simili cespugli d'herba, perche oltre che con esse fanno le pecchie cattiuo lauoro, in essi si nascondon serpe, & simili animali che mangiano le pecchie, che se fia la terra desbrigata di herbe, & di questi cespugli non osseranno di approssimaruisi, massimamẽte per tema del guardiano de gli aluearij. Bisogna che si guasti tutti i luoghi, doue fan nidi topi, lucerte, o serpi a un gran spatio lontano, & all'intorno si mettan da lui molti spauentacchi per i passari, che le mangiano, Di notte talhora faccia uicino a essi qualche fuoco, acciò orsi ò altri animali per paura di esso non ui si accostino, hauendo però buona cura che nõ faccia danno a gli aluearij, & sempre si procuri di uccider le uespe, che quiui praticassero, perche uccidono, & fan gran danno alle pecchie, & parimente certi aponi dissoluti, & cattiui che gli dan noia, & le perseguitan molto. Tengagli il guardiano molto netti i uasi, che se gli mettano inanzi per bere maggiormente l Inuerno se l acqua è lontana, & uccida le lucerte al tempo che ue ne sono. Non si maneggi il bozzo de gli api, se non in dì chiaro, & sereno, & senza uento, eccetto però se non sopraueniße qual che necessità, non si dia botta o percossa alcuna nel bozzo, ne con furia si cacci fuori il lauoro, ne si faccia spauento ò paura alcuna alle pecchie, debbasi spesso profumar di quegli odori gia detti, che ancora che il fumo dia lor gran noia, l'odor di quai profumi è lor salutifero molto, & questo si faccia, secondo il precetto di Pietro Crescentio ogni mese due uolte, auuertendosi però che il fumo non sia eccessiuo, & sempre il bozzo sia netto del proprio sterco loro ogni mese una uolta, perche è di male odore, & le fa infermare, & perche fra tanto che fa nell'inuerno gran freddi non si ha da toccar cosa ueruna ne i bozzi, non si tocchi, ma attendasi a nettar in

cambio

cambio bene ogni cosa all intorno di essi all'entrata dell'inuernò, & nell uscir di esso, & in principio di Primauera possono poi nettarsi i bozzi, et talbora nel mese di Maggio profuminsi con bonnigas di uacche, ò di bezerro, ò altri odori buoni, perche in quel mese son migliori. parimente è bene di profumarle con medolle di uacche, come dice Columella. Et sempre dopo l inuerno torninsi a nettare & purgar i bozzi di aragne, & muffa, che spesso ue se ne trouano, & se non si potesse aggiongere per nettarli dentro de i faui adoprisi una penna ò d'Aquila, ò di Oca. Habbiasi auuertenza, come si è detto di sempre ammazzare i zanzani. per l'Inuerno si ha da atturar bene i bozzi con sterco di uacche ò di Tornelli, in modo che non sia spiracolo alcuno per doue possa entrare in essi il freddo, che ancora che elle di lor natura gli serrino con un betume, non posson però far tanto che non habbin bisogno dell'aiuto humano. Diansegli a mangiar similmente l inuerno pezzi di pasta nel modo che si è detto, perche essendo ben nodrite l'inuerno uengono a figliar bene, & far buoni sciami. & dice Marco Varrone, che in alcune parti, ne i luoghi de gli aluearij si tiene una certa campanella, perche aduiene molte uolte, che essendo le pecchie a lauorare in campagna soprauiene qualche nebbia ò oscurità d'aere, per laquale elle uãno come balorde, & fuor di sentimento, onde non sapendo tornar a casa uan disperse & muoiono, & allhora sonandosi quella campanella è tanto il conoscimento loro che a quel suono ritornano uerso quella parte, & perche si assuefaccino a riconoscerlo bisogna che se gli suoni due o tre uolte il dì. Nell inuerno sieno i bozzi ben uicini l un l altro, che in questo modo nõ gli farà cosi danno il freddo, & nella State sien appartate per il caldo. Queste cose bisogna che impari di conoscere, & di fare il buon guardiano delle pecchie, oltre quelle che si son narrate di sopra.

Del fare il mele. Cap. 10.

Han le pecchie nelle loro stanze tre appartamenti l unó è doue ripongono il mele chiaro per la loro prouisione, & nodrimento, l'altro è per figliare, & il terzo, & quello di mezzo è per la loro habitatione. Di questi dui si scarzano secondo i lor tempi, & si castrano, che è tutta una cosa, eccetto che per esser per due parti han differenti nomi, & si fanno anco in differenti tempi, che lo scarzare si fa di Gennaio, & il castrare di Giugno, ancora che alcuno anno sia piu tardo dell'altro secondo che succedono i temporali secondo il curare, & dell'herbe, & de i pasti loro. Lo scarzar si fa prima, che ingrauidino, perche se è lo sciame grauido, & per figliare non deue esser toccato che sarebbe uno sminuir la generatione,

Col. li. 10. cap. 15. & 16.
Pal. Lugli. cap. 7.
Ottobre. cap. 13.
Cres. lib. 9. cap. 114. 104. & 105
Macr. li. 7. de Saturn.

Auic.lib.2. cap. 400. Plat.lib.2. Plin.li. 11. c.7.&15. li.12.c.24. Dio.lib.2. cap.73.& 74.&75. Hortus sanit.lib 1. cap.151.& 222.

generatione, eccetto se il custode non uenisse in cognitione, che quel feto douesse essere di zanzani, che allhora sarebbe grande utile al bozzo farlo perire, ma io ho per impossibile potersi cosi conoscere, ò almeno leuarlo uia senza leuar anco con esso il feto delle buone pecchie. Se non si è scarzato prima che lo sciame sia pregno, si puo far anco dopo l hauer sciamenato, & nello scarzare sempre si lieuino i faui, che si uederan molti secchi, & muffosi, & quei che son come fossero fracidi, che se si lasciano dan molto cattiuo odore alle pecchie, & è cagione che elle infermino. Sono i segnali molti a conoscere che i bozzi sieno in essere per castrargli, l uno è quando han buon peso, & che se si mette l'orecchie alle piquare non suona molto il bozzo, che sona piu, quando è alquanto uoto, che quando è ben pieno. Che è regola molto generale è molto certa, che il uacuo risponde, & suona piu che il pieno, & il massiccio, & similmente che sono i faui pieni, & che non appare mele, perche i buchi sono coperti di sopra, come da un picciol uelo, che il mele ha buono odore, che è curato, che è spesso, & che i bozzi hanno le piquere di color che tira alquanto in giallo. Et il miglior segno di tutti è di guardar dentro il bozzo, & uederlo pieno senza uacuo alcuno. E anco segno di esser il bozzo pieno, quando si uedono i zanzani morti fuori delle piquere, & sempre il castrar, ò scarzar sia di mattina, perche in quel l hora stanno raccolte pe l freddo le pecchie insieme, & non pungon tanto, come quando fa caldo, allequali si hanno a far alquánto di fume, ò con scorzo, ò con buonnigas di buoi ben secche, perche si habbino da rientrar ben dentro, che ritirandosi esse lascieran tor uia la robba di dentro senza che uengano a esser morte dentro i faui che si cauano, ma guardisi bene che il fume non sia di cosa di cattiuo odore, che lor sarebbe dannoso molto, & si uerrebbono a infermar per ciò, & se nel tempo di cauare il mele è abbondanza di pasto per questi animali, & l'anno è grasso, lascisegli poco mele, perche esse tornan molto presto a faticare, che son desiderose di farlo, & uengon di nuouo a far mele, & riempire i bozzi, ma se l anno fosse sterile, & si uedesse le pecchie poter hauer iui uicino poco pasto, lascisegline assai. Et perciò che spesse uolte per molta abbondanza del pasto loro sono i bozzi buoni da sgombrare del mese di Settembre, & quel di Ottobre un altra uolta, & forse la prima uolta, che furono sgombrati non eran ben pieni di mele, & perciò furon lasciati cosi per l Autunno, alhora ne l'una, & l altra uolta non se gli toglia se non la terza parte. Et anco se l inuerno si uedesse inasperirsi molto, non se gli tolga cosa alcuna, & sempre nel tempo del torsegli il mele, bagnasi la cocchiara con che si caua il mele con acqua, acciò che da se si spicchi facilmēte il mele, che non si facendo cosi uiene a correr per il bozzo, & fuore, da che ne nasce

oltre

oltre il danno che alcune delle pecchie per raccoglierlo, altre per portarlo via, & altre per diffenderglilo vengono à gran rissa fra loro, & si ammazzano. Et questo è quel che alcuni dicono che spesso si rubban l'un l'altro le pecchie. Et per euitar questo inconueniente si ha da procurar che il mele non corra, ilche si fuggirà se il mele fia ben maturo, & stagionato bene, & che si coglia in tempo caldo, & senza caldo, & se fan rumore, & combattono profuminsi con rosmarino ò con qualche altra cosa che subito fugono, & si appartano, & anco si deuono borfare con vino buono o con aceto o con aqua melata, & sieno inquanto sia possibile i tagli molto vguali, & per questo è necessario che i ferri sieno molto taglienti, & se trouerà ne i faui cosa alcuna di muffoso, & guasto, mettasi da parte, per che contaminarebbe molto il resto del mele. Dice Plinio che se si caua il mele dal buzzo nel plenilunio quando è piena la Luna che alhora si cauerà piu mele, & se in dì sereno sarà il mele piu grosso. Si caua il mele da i faui in tre modi, il megliore è col porgli vn secchio netto, & quel che corre senza esprimerlo è il migliore, il secondo è quel che esce da i faui spremendosi, il terzo è di spezzare in pezzi i faui, & gittargli in vna tina, che habbia la bocca larga, che il mele è di tal qualità che il megliore se ne va al basso, eccetto che se vi è terra che va piu al fondo del mele, & la cera, & l'altre cose di bruttura resta in altro come schiuma, laqual si può ben cogliere, & esprimere che resta il mele chiaro di sotto. L'altro terzo modo non cosi buono perche guasta il mele, & anco la cera riesce melosa, & è men durabile, & è cuocer alquanto i faui in vn caldaio grande, che la cera resterà di sopra, & si può colare in qualche stamegna. Il mele da mangiare è miglior cotto che crudo, perche non enfia tanto ne è cosi colerico, & è buono per le persone humide, & flemmatiche. Il mele mangia, & consuma la carne guasta & putrefatta delle ferite, posto ne gli occhi lieua il panno, & vna tela di essi, che son come tela di aragni, & schiara la vista, facendosi gargarismi con esso fa diflemmare gli strangoglioni meschiato con salgemma & posta all'orecchia fa viuace l'vdito. Ongendosi con mele la testa ammazza i pedocchi, & le lendine di essa, & non vi si creano piu cosi presto. Il mele mitiga molto il veleno delle viuande quando si condiscono con esse, come son fonghi, boleti, & simili. Et dice in oltre Auicenna che beuendosi caldo è buono contra la morsicatura del can rabbioso, & mollifica il ventre & messo caldo con altre tanta acqua tepida da basso fa purgare, & sia perciò di ogni cosa vna scudella, ma non sia troppo caldo che sarebbe dannoso. E il mele singolar liquore per le conserue, & condimenti di cibi, & viuande, & vngendosi l'huomo con esso la faccia lieua il panno che vi è, conforta lo stomaco, da appetito, & taglia le

vescosita. Il miglior mele di tutti gli altri è quel che si fa nel tempo della Primauera & di Maggio, & non è cosi buono quel dell Autunno, & quel che si fa nel tempo dell Inuerno è cattiuo. I segni del buon mele sono, che sia chiaro, & viscoso come termentina, si fa il mel rosato con buone rose cosi verde come secche. Quel che si fa delle rose fresche è piu liquido per quella acquosità che di esse viene à pigliare, è confortatiuo, & salutifero molto beuendosi disfatto in acqua, & è il mele rosato corrosiuo, & per questo mangia la mala carne delle ferite. E il mele vn liquor molto suaue, & salutifero molto, & dolce, & mescolandosi con un poco di sale, & non altro piglia catiuissimo sapore, & con esso perciò si vngono i picciuoli delle tette à quelle donne che allattano, quando si uuol torre il latte a fanciulli. Quando il mele è fresco deue star sempre scoperto, perche bolle & gitta cera all'alto, ma perche non ui entri bruttezze, ui si puo tenere sopra un buratto o panno di lino sottile. La stanza da tenere mele uuole esser calda. La cera (quantunche Columella dica, che al suo tempo era di poco prezzo, & poca stima) hora è in un buon prezzo, & molto necessaria per molte cose, cosi in medicina, come per altri usi, & principalmente per ornamento, & sacrificij in seruigio di Dio, & di suoi Santi nelle sue chiese, & altari. Si deue far la cera subito, perche se subito che è espremuta, & separata dal mele, si lascia star lungo tempo, si la mangia le tarme, & se quando si cuoce se gli mette sopra paglia della mellega, riesce piu rossa. Quella che è buona con l antichità del tempo diuiene bianca, & quella che non è buona diuenta nera, & diuiene la cera artificiosamente bianca ancora gittandosi in acqua calda ben salata, & similmente è bene di metterui un poco di aceto bianco in che si stemperi, & brufarla con acqua fredda. Volendosi filare in candele, & se gli gitti a torno alquanto di termentina si fa correre, & la fa tale, che le candele non si spezzano ancora che se gli dia molte riuolte. Ma se fosse la termentina molto taglia la cera, & fa anco la termentina, che la candela duri poco. Ha la cera proprietà di quagliar tutti gli olij, & di ridur gli unguenti. Ha ancora uirtu di maturare, ò di risoluere infiagioni, & dice che cosi debba dar da mangiare a coloro che han le camere, ò separatamente o insieme cō qualche uiuanda, & che restringe il uentre. Posta una rota di cera, doue per qualche botta sia una infiagione fresca, la mitiga, & risolue. Dicon che le pecchie secche, & fatte poluere beuendosi con un buon uino bianco puro lieua alle donne che han di fresco partorito certi dolori che gli uengono. Et parimente se si pigliano alcune pecchie uiue, & si fregan con un pannetto polito, & quel sugo si beua con un poco di buon uino bianco puro a deggiuno guarisce il dolor del fianco. Fan le pecchie un certo bitume alle bocche de i bozzi, &

anco dentro di essi che i Greci, & Latini lo chiamano Propolis, & è molto odorifero, & tale quale è lo storace che è molto buono a portarlo in mano a guisa che si porta un pomo per odorarlo, l uno è negro, & ui è anco del rosso & questo è il migliore. Ha questa gomma eccellente proprietà, che caua le spine, che si mettono nella carne ponendouisi sopra, & placa, & mollifica la durezza delle posteme, & addolcisce molto, & fa estender i nerui ritirati, fa sternutare posta al naso, beuuta o unta mitigasi con essa l asprezza o durezza del petto. Disfatta questa gomma in oglio uiolato, & posta sopra la bragia, & riceuendosi quel fumo che farà con la bocca aperta gioua molto alla tosse antida. & con essa ungendosi alle donne le tette non lascia in esse quagliare il latte. Vngendosi con essa le ferite delle frezze che uengono con ueleno, lieua uia il ueleno, & è molto utile, posta alle orecchie, lieua il dolor di esse, conforta il cerebro, & è singolar cosa contra il pasmo che uien da freddo posta alla nucca, è molto calda, & ha uirtù di assottigliar gli humori, & posta all'ombelico, ò di sotto, lieua il dolore della madre alle donne.

Delle Oche, & Anatre. Cap. II.

LE oche se non son di così grande utilità in un casale o grangia di uille quanto son le galline, son almen di poca spesa, se son tenute in luogo, doue sia larga di prato, & abbondanza di acqua, maßimamente essendo corrente. Si possono alleuare per dui effetti, l'uno per uenderle, & guadagnarne, & l altro per ingrassarle, & per hauerle a mangiare. Si ha prima da procurare di hauer l'oche le piu grosse che si possano hauere, perche quelle che han grande uoue son migliore per razze, & per farne razze, procurisi in quanto si puo di hauerle bianche, perche son piu da porsi, che non son le berettine, & sono in oltre di miglior sapore, perche le berrettine uengono di razza aspera, & saluatica, & sieno le maschie sopra duo anni, perche minore di questa età non son buone per razza, perche non generan bene, & per la maggior parte le uoua che generano non son perfetti per couare. Voglion luogo molto spatioso, & grande, assai herbe, & acqua, perche senza queste cose in niun modo possono star bene, ne bene studiarsi, & per esse si deon far i lor fornelli doue habbino a couare, procurandosi che sieno in luoghi caldi, & asciutti & è bene che sia in stalle con la sua paglia bene accomodate, acciò che stieno ben calde. Ma, perche quelli uccelli sono molte medrose, ricercā molto la compagnia delle genti. Per un maschio non si habbin piu di tre femine, & se le uoua di esse si mettono alle galline, le oche porranno molte uoua, & anco per-

Var.li.2.ca.10.Col.lib.9.c.13.&14 Pal.li.1.ca.30. Plin.li.10.cap.22.& capit.59. Arist.li.6.c.2.de na.ani ma.Cresc.li.9.cap.84. Abencenif. Platina. Hortus sanita.libr.3.capit.10.

che le galline si mettono piu per tempo assai che le ochi è bene di metter sotto esse le voua, si han da metter sotto ciascuna gallina non piu di cinque voua che se piu gli se ne gittano, per esser grande non le può ben coprire, & perche le galline non posson circondar ben l'vuoue delle oche, & se gli deono circondare perche vgualmente non possano scaldare da tutte le bande, & all'oche si deono deputare à ciascuna le sue voue accio che couino quelle medesime, che meglio vengono à riuscire i couati dalle proprie oche che l'han fatte che delle estrane, & spesso auuiene che non couano quelle dell'altre se con quelle non ve se ne mette qualch vno delle sue, & nel tempo che si vuol cominciare à porre, ilche si conoscerà toccandole l ouara, tengansi serrate, perche doue pongon vn vouo mettono dopo tutte l altre. Se se gli lascian l'vuoua nel lor nido se gli gittano subito sopra, & se se gli lieuan non lascian di porne fino à cento, & anco ducento, & anco fine à tanto che si aprono. & muoiono maggiormente se son senza maschio, ne couan piu come dice Aristotele ma son piu piccioli, & non di cosi buon sapore come quelli che son generati con maschio, & questi non son buoni per razza, & quei che si generano quando l'oche sono in acqua sono piu generatiui, & il medesimo auuiene nell'anatre. All'oche se gli deon porre noue, vndeci, o tredici voua, & non piu, accio le possano ben coprire. E cosa al proposito molto di mettergli sotto quando si pongono queste voue per farle couare, ortiche, ma doue si metteranno sia poi ogni modo luogo asciutto, & caldo, & se le oche si achiocciaranno non sien messe à couare in luogo cosi caldo come deon esser messe le galline, perche l'oche hanno in se assai maggior calore, che se vi fosse troppo gran caldo col calor dell oche si riscaldarebbon tanto l'vuouo che non nascerebbon pulici. Il proprio chiocciare dell'ocha è di Nouembre, & Decembre, & perche in questi vcelli i maschi non couano (come le palombe, & le rondine) & han bisogno di continuo calore, & pongasi da mangiare, & da bere alla femina alla bocca del nido, perche elle con il desiderio da i figliuoli non si lieuano à mangiare, & alle volte muoiono di fame, & se si lieuano si raffreddan l'vuoua. sta à couare l ocha trenta dì se è freddo, & se già si scalda il tempo vinticinque, & non piu, Quando i parparelli son picciolini, conuiene che sien guardati molto dalle ortiche, percioche se gli pongono essendo cosi tenerini, ne muoiono, & quando son nati tengansi per diece dì in casa dandosegli à mangiar à mano delle molliche del pane, & herbe tagliate, lattuche, & simili altre cose che sien ben tenere, & quando si hauran da cauar in campagna, auuertasi che non escano se prima non han ben mangiato che se escono famelici con la gran voglia che han di mangiare si appigliano à qualunche herba che lor viene inanzi, & se è dura si mettono à tirarla col becco,

becco tanto che molte volte se gli rompe il collo per hauerlo così tenerino. Dice Varrone che dopo tre dì che fieno nati se gli dia à mangiare del nasturtio tagliato, & bagnato in acqua che gli è molto buono, & anco certa herba che pare lenticchia d'acqua, & non entrino in acqua fin che non son di vn mese, & dopo quando son grandicelli meninsi al campo doue sia quantità, & abbondanza di herba, ma guardinsi molto da i Nibbi, quando sono anco piccioli, & dalle gatte, & dalle Aquile in ogni tempo, & percioche i maschi nell'oche non si gittano sopra l'uoua e ben per il messe di Febbraio, di Marzo, pelargli le pechiugas, & fra le gambe per hauer delle penne, che in molte parti sono molto istimati per i letti, & poi tutti così maschi come femine pelarle nel mese di Agosto, perche nell'Inuerno venga à nascergli piu penne. La penna & piuma e megliore quella dell'oche, che uan presso de i fiumi à bagnarsi, onde si possono ben lauare, & nettare, che di quelle che non si possono ne bagnare ne nettare, per non esser così polita. Senza maschi si posson parimente por l'oche come le galline, ma li uuoua non saranno così da razza ne così grande ne saporiti, come quei che saran nati, come si è detto, con maschio. Per ingrassare, si han da pigliare i papari nuoui di quattro o sei mesi per esser piu teneri, oltre che naturalmente ingrassano assai piu che quelle oche che son uecchie. Si han da tenere in luogo caldo, & oscuro doue non possan caminarse non poco. che il freddo, il lume, & la larghezza del luogo per il caminar gli impediscono molto che non ingrassano. Quel che gli ingrassa molto è il beueraggio che se gli da caldo, perche di esso cauano il mangiare e bere insieme. Altri gli dan grano, & acqua o miglio bagnato, ma è meglio il primo. Deue darseglì à mangiare per bene ingrassargli due volte il dì, & ingrassan bene con ogni sorte di legume. Il luogo doue si metteranno per ingrassargli ha da esser semper molto netto, perche le oche son molto sporche, & conuiene per ciò di riuederle spesso, & nettargli la stanza, & chi hauesse mandria d'oche & mandase in campagna senza guardiano diagli da mãgiare alquanto la notte quando tornano, acciò che allettate da quel pasto si auuezzino à tornar la sera à casa. Se nel tempo che sono i ficchi freschi se ne dan loro si ingrassano, & son saporite molto le carni loro, che anticamente il cibo di esse era tenuto, come è anco al nostro tempo per molto singolare, & sono migliore l'oche bianche che l'altre; Palladio dice (benche sia questo troppa spesa) che dopo che sono ingrassate si debban pigliare fichi secchi pesti, & con questi se gli facino alcuni pastoni amassati, & se gli diano a mangiare, che fra trenta dì sarà il lor fegato marauigliosamente tenero, & saporito. Guardan le oche molto ben la casa di notte, perche stanno in continoua vegghia, & per ogni poco si sentono cominciano à dar gridi. è

gia volgare quel nobile essempio quando nel Campidoglio di Roma al tem po antico destrano l'oche la guardia che dormiua, nel tempo che in esso cer cauano di entrar i nimici. Si ha da guardar molto dall'oche ogni seminato, percioche ui fan gran danno cosi col pascere come con lo sterco loro. Dell'oche si fa molto buona carne salata, & lardo da mangiarsi fresco pri ma che diuenga rancido, & per questo conuien che sieno molto grasse, che altrimenti non è buona, & cosi sono migliore che fresche l'oche, eccetto se non fossero giouenette, & tenere. I pedochi fan lor gran guerra, & per ciò è ben di lauarle spesso con acqua di Toruisca.

Delle Anatre.

Val. lib. 3. cap. 11. Colu. li 9. cap. 85. Cres. lib 9. cap. 15. Abenc. Auic. li. 2. cap. 42. Plin. li. 10. Hortus sanit. lib. 3. cap. 9.

DEll'anatre è poco che dire hauendo parlato dell'Oche, per tutte sono quasi di vna medesima natura, ecceto che per esser molto ligate fra loro non si hanno da lasciar vscir fuori. Son di maggior spesa, & perciò deono esser riserrate, & chi ne volesse tener molte procuri hauerle in luogo doue sia acqua natural corrente o qualunche altro stagno, o ruscello d'acqua che sia alquanto fangoso, perche in quel fango si riuoltan vo lentieri, & ui truouan che mangiare, & se non hauessero vna tal comodi tà se gli deue fare vna fossa d'acqua piu larga che profonda, che sempre sia ben piena, perche ne possano vscire quando ui entraranno o habbia qualche gradile all'intorno per iquali possano scender nell'acqua, & ascender in terra. Et sia di tal sorte fatta, che si possa votare, & empire, acciò l'acqua si possa mutare. & questo si faccia in qualche cortile doue non possano entrar gatte, ne anco biscie, che gli sono molto dannose, & lunge dallo appartamento, & casa che si habita, percioche son molto garrule, & cianciere, massimamente le femine, & perciò Pitagora prohibiua che si tenessero ne i luoghi habitati. Conuiene che habbino i suoi ridotti doue si possan ire à dormir la notte & nel cortile sia qualche albero accioche nella State possan raccogliersi sotto l'ombra di esso. Molte volte si pigliano le voua delle anatre saluatiche che stanno ne i fiumi, pantani, & si mettono sotto le domestiche o alle galline che lo couino & dopo che sono nati gli anetrini son piaceuoli & mansi ancora che li resti vn sapor di saluaticume. A questi tali pelinsi le ale, acciò non possino ne volar ne fuggire, o sopra il cortile pongasi vna rete perche l'oltre l'impedir il fugir loro riparerà anco che non ui possano entrare vccelli di rapina. Quiui se gli gitti da mangiare che di quãte brutezze et imunditie si trouan mangiano, venacci, herbe, grano & ogni sorte di grani, & se il cortile è grande & che ui sia dell'herba è buona per pasceruisi & nel tempo del far nido, gittisi lor della

paglia nel cortile, perche possan far i nidi. Parlo per coloro che ne uogliano alleuar gran quantità, che per coloro che ne uogliano tenere fino a dodeci, o quindeci in casa auuertasi che habbin dell acqua, che del resto ogni cosa basta. Le uoua di esse si mettono sotto a farle couar dalle galline assai bene & quando son picciole se gli da a mangiare pane molto smollicato, ò herbe tagliate a minuto con miglio. Si alleuano molto gli anatrelli cõ sangue di bestiame minuto, raspature di uentri, & cosa di carne, & per ciò diuengon buone nelle case di macellari, ò d altri che facciano delle trippe. Dopò il nodrimento & cibo loro è lo istesso che si è detto delle oche. Piglinsi anatre saluatiche, & con esse si mescolino anatre domestice in quei cortili cosi coperti con rete, che uedendo elle mangiare le domestice diuengono piaceuole & manse. Si pigliano le oche, & anatre saluatiche con rete & lacci tendendosi doue sogliono pascere. Ma dice Auicenna che si pigliano in questo modo ancora, piglisi il seme del belengo & sue radici, & si mette a molle in acqua per un dì & una notte insieme col grano, cocendosi un poco, tanto che il grano habbia insuppatosi alquanto di quella acqua, & dopo pongasi in luogo doue sogliano riposare le anatre, o oche che lo mangiano & si addormẽtano, come embriache, in tanto che si posson pigliar con le mani, & deue esser grande la quantità del belegno, massimamente per le oche. Et questa medesima ricetta potrà anco seruire per pigliare delle altre sorte di uccelli, che uanno in gran schiera. Et se si cuoce grano con zolfo & si mette in questi medesimi luoghi, doue questi uccelli sogliono pascere, tutti chi di esso grano mangieranno, stramazzeranno & moriranno, ma uolendosi lor soccorrer che non muoiano, diasegli a bere dell' olio. L'oche & anatre son piu calide che gli altri uccelli, il che si conosce bene in far esse l habitation loro in acqua nel mezzo de i fiumi et nel mezzo & piu bel dell Inuerno aiutan queste carni molto alla generatione perche augumentano la uirtù & forza del corpo, & ancora che sieno di dura digestione son con tutto ciò di buon nodrimẽto & quel che è il meglio in esse a mangiare son l ali. Ingrassansi molto coloro che ne mangiano, & le saluatiche salate si conciano et son migliore, l'assugna di esse è molto buona per molte medicine, & fra l altre proprietà ne ha una che schiara & fa lucido molto il color della faccia. Non si tengano insieme con gli altri uccelli perciò che intorbidan molto l acqua, & fa gran danno alle galline & altri uccelli che beuendo di quella acqua, nascon lor subito la pepita a gli occhi & si ciecano & il medesimo fa a gli altri uccelli. Han l anatre questa proprietà che se una bestia ha dolore si sana portandolo per il corpo & per i lombi & anco molte uolte si sana col mirarle.

De i pastori. Cap. 12.

Var.lib.1. cap. 11. Col. li.10. cap.9. Plin. li.17. cap. 5. Ezechiel cap.34. Ioan. c.10. Gen. c.31. Exo.c.3. Reg. c.17. Her. nella uita di Malcheo. Cres.lib.9. cap.79.

PEr hauer da trattare di alcuni bestiami è prima necessario di parlar alquanto de i pastori che gli hanno in gouerno,& le lor conditioni,per che è certo che una delle cose che comunalmente piu arricchisse l'huomo in questa arte del campo è allenar bestiame,se in ciò è la fedeltà,& diligenza che uuole il douere,& che secondo Iddio si deue usare,ma se questo manca piu tosto è un'honor uano che utile alcuno,perche se il pastore è fedele, cresce la robba molto,& facendosi al contrario (credami chi ha bestiame) che è meglio uenderlo che tenerlo,che non è lupo,che piu destruga una mãdria, quanto è il pastor senza conscienza,che si mangia l agnello, & il capretto, & dice che gli ha tolto il lupo,ò che si è morto,& se è da poco, non è pestilenza,che nõ si metta in essi animali, che per pigritia non cura quel che è ferito,& rognoso,& fa uenir in essi malatie grandi per non gli cauar a tempo a pascere,o non gli cerca buoni pascoli & non senza causa dice il prouerbio antico quando si uuol benedir uno,Dio ti dia pecore,et figliuoli insieme, perche ancora che dei figliuoli alcuni riescono grã consumatori & destruggitori della robba,al fine per la maggior parte attendono al caso loro,& piu che i mercenarij,& serui, & Christo redentor nostro ce lo dechiara molto bene nel suo Santo Euangelio; dicendo che il pastore patron del bestiame, espone la propria uita per diffenderlo, & ben custodirlo, & bisognando se ne porterà su la spalla la pecora zoppa o stracca,ma se le pecore non son sue, nõ si cura del lupo che se gli ne porti il capretto,ne cura l'inferma,ne aiuta la stanca,e se pur qualche uno di questi mercenarij sia buono deue esser tenuto per marauiglia,& anco io non userei di affirmare,che di essi se ne trouassero piu che de i corui bianchi, che a questa nostra età è al rouerscio di quel ch era anticamente, che i Pastori eran Santi, Patriarchi, & Profeti. Era pastore il Patriarca Iacob, & guardaua il bestiame altrui, & egli si gloriaua,& con uerità,che nelle sue mani era cresciuto, & moltiplicato il bestiame,& la robba del suo signore per esser egli molto diligente, & fedele. Era pastor Moise,quando gli apparse Iddio in quel rubo, pastor Dauid, quando Iddio lo chiamò per farlo Re, pastor fu il giusto Abel, a pastori fu prima che a niuno altro manifestata la santissima natiuità del Redentor nostro. Pastor era Malcho che era schiauo & quantunche il suo patrone fosse infedele,& pagano, egli con tutto ciò guardaua il suo bestiame molto fedelmente, come testifica il glorioso san Gieronimo, & anco in tempo de i Gentili eran tenuti i pastori per giusti,& santi, & i Romani che signoreggiauano tutto il mondo,hebbero il principio da i pastori,che pastori furono

Romulo, & Remulo fondatori dell'imperio Romano, come Testifica Tito Liuio, & molti altri scrittori, ma hora siamo uenuti con questo essercitio a un'altro estremo, che di molto fedeli sono ladroni, che robban quanto possono a loro patroni, di diligenti in pigri, di molto deuoti in gran bestemmiatori, & di molte altre uirtù in uituperosissimi uitij. Hor se il patron del bestiame non haura pastori buoni, & fedeli, ò egli uada a guardarlo esso istesso, ò le uisiti tanto spesso che i pastori non sappiano ne possano hauer luogo, & comodità di mal fare. Si deon procurare i pastori di gran statura, & gagliardi, che possan resistere alle fatiche del campo, persone agili che possan correr bisognando dietro i lupi, & altri animali che uiuon di rapine, & che sieno giouani, che potran soffrir meglio il peso di questo essercitio. Et questo è necessario per i bestiami grandi, che uanno a pascersi lontano da terre habitate, che non accade tanta diligenza in quei che son pochi, & che si pascono uicini a casa, & ogni notte ritornano a casa. Et piu forti per i monti, & selue che per i campi aperti, & piani, & conuien anco che habbin gran uoce che si odano di luntano per chiamar i cani o per raccogliere il bestiame. Ben credo io che con queste conditioni, che io ho detto si troueranno pochi pastori, pur si deue procurar di trouargli con la maggior parte di esse. Però sopra tutto conuiene se il bestiame è grande, & in diuerse mandrie diuiso hauer un capo alquale tutti gli altri obediscano, & rendan conto, come al proprio patrone, che sia persona di conscienza, & di sapere, massimamente in tutte le cose che concernono l'utile, & bisogno del bestiame, & questo suol esser chiamato Maggiorengo. Bisogna che questo tale Maggiorengo se sia fin da picciolo alleuato con bestiami, che sempre in questo modo saprà meglio conoscer l'infermità, & bisogno di essi, & altre particolarità, & che sappia che quel che comanda si faccia, come si deue fare. Et questo deue esser di mezza età che se fosse giouanetto non sarebbe tanto obedito, & se fosse uecchio non potrebbe con tanta uigilanza, & prestezza scorrere in quà, & in là per intendere, & procurare il rimedio a gli incōuenienti che ne i bestiami sogliono auuenire. Sia persona temperata, diligente, & fedele, che un simile col suo essempio comanderà piu, & sarà piu obbedito, che con parole, trattando bene gli altri mercenarij che haurà sotto di se, per ilche sarà da essi amato, & riuerito. Et chi si abbatterà in un tal Maggiorengo ne i suoi bestiami si auuedrà in breue, come la sua robba crescerà, & moltiplicherà molto. Et sempre procurisi in quanto si può di hauer pastori uecchi, non dico di età, ma di esperienza & che non si uada ogni dì mutando, perche questi di questa sorte, ne conoscono il bestiame, ne il bestiame conosce loro. & è necessario che si conoscan l'un l'altro, ilche appare per le parole del nostro Redentore,

re ancora che ad altro proposito, dando a intendere le persone con l'allegoria delle pecore.

De cani, & sue qualità. Cap. 13.

Plin. lib. 8. cap. 41. Col. lib. 8. cap. 12. lib. 8. c. 13. Var. lib. 2. cap. 9. lib. 1. c. 21 Cres. lib. 9. cap. 91. Arist. de natur. anima. lib. 8. c. 22. lib. 8. B. Geordoni. lib. 1. cap. 16.

I Cani son necessarij molto per la guardia de i bestiami, & anco per la guardia delle case, & io non intendo di parlar hora qui di altro che di questi che si hanno da elleger per guardia da bestiame che son i mastini che gli hanno a guardare & diffender contra i lupi & ladroni & di questi altri per guardia delle case, che parlar de cani da caccia, che non fa al proposito per l intento mio, poi che non è cosa che men conuenga a chi fa arte di campo che attender alla caccia, laqual lasciaremo per i ricchi gentilhuomini, & persone che uiuon di entrata, & che la consumano dietro questo lor ladro piacere pur è meglio che quelli nobili otiosi si essercitano in questo, che se essercitassero i uitij nelle città. Voler dir l eccellenza de i cani, & le marauiglie che di essi sono scritte ne i libri, non caperia un gran libro, che non è animal, che ami tanto il suo patrone, ne guardia cosi fedele, ne compagno cosi continouo, ne sentinella cosi uigilante, ne amico cosi schietto & senza esser doppio. sarebbe cosa superflua di uoler riferire le proprietà cosi buone di questo animale poi che son quasi da ognun conosciute, conoscono il lor signore, intendono molte delle cose che lor son dette, chiamati per lor nomi uengono. & ancora che i cani che io dissi da caccia non sieno buoni per i lauoratori di campi, non è se non però bene, che fra i mastini, si meni qualche cagnolo da conigli, massimamente se è il paese aspero, perche questi sentono piu che non sentono i grandi, & corrono ben dietro il lupo in compagnia de i maggiori, perche son piu agili, & piu leggieri, & col fauor de gli altri, hanno ardir di andar inanzi, & per esser destri aggiungono, & trattengono il lupo fin tanto che gli arriuano, & se è terra piena si possono tener con mastini. altri piccioli cani oltre mastini per il medesimo rispetto che io ho detto. Procurisi i mastini della statura, & essere che io dirò hora. hanno da esser di gran capo tanto che paia che sia un terzo del suo corpo, che habbino la faccia che si assimigli ò paia di huomo, gran bocca, & molto larga, le ciglia grande che cuopran, & giungan fino alla bocca, l'orecchie molto grandi, & che gli pendano, gli occhi rilucenti, & uiui che paia che scintillino, negri, di fiero abbaiare, & spauenteuole, & fiero in uista di molto largo petto di corpo grosso, & raccolto, & ben disposto, & non lungo, le gambe dinanzi grosse, ben pelosi, le dita lunghe, & ben compartite, & che posano ben tutto il piede, & la mano, la coda lunga, & sottile che è segno di esser leggiero, & la corta, &

& grossa è segnal di esser di maggior forza. Ve ne sono di certi che hanno un dito in dietro, questi son piu gagliardi che gli altri, habbino l'unghie dure, le gambe grosse, & habbino le poppe uguale, & se la cagna di questi mastini ne partorirà molti, ammazzinsi alquanti di essi, ò si dien uia, perche quanto meno ne alleuerà saran migliori, se fian di buona razza, & che si possa, procurisi di alleuargli tutti con la maggiore diligenza, che fia possibile, che è ben ragione, che quel che è di buona, & perfetta razza si conserui, & moltiplichi in tutte le cose quel che non è buono si sminuisca. Per saper quai sieno i miglior cani, ui sono questi segnali. Quei che apron piu tardi gli occhi sempre riescon migliori. Parimente dice Plinio, che se sono traportati in altro luogo lunge da quel doue sono nati, che quello che torna primo alla stanza è sempre miglior de gli altri. Pigliasi quelli che son di un sol colore che quei che son così pezzati per l'ordinario uaglion poco, eccetto se non fossero nati di qualche famoso cane di quel segnale. Similmente dicono che è segnale di gran bontà di cane, quando è picciolo, & che con le rampe se gli tira l'orecchie, & se gli alza, & quel che piu lo sopporterà senza gridare sarà migliore. Per ir col bestiame procurinsi cani bianchi, perche qualche uolta aduiene di abbracciarsi la notte con qualche lupo, & per esser amendui di un colore, quasi non si sa risoluere il pastor, che così gli uede azzuffati qual sia il cane, & qual sia il lupo, & molte uolte con la furia pensa di ferire il lupo, & ferisce il cane. Per guardia della casa è meglio che fia nero, ò berettino per esser piu spauentenole che i bianchi, che tener cagnuoli nani in casa a me non piace. poi che tanto consuman questi quanto i mastini & grandi, ò poco piu, & di quelli si ha poco profitto, & di questi molto utile. è uero che questi tali cagnoli senton piu che i grandi, ma douendo tenirsi in casa un cagnuolo, che tutta la notte stia a gridar in casa senza proposito, sarebbe meglio di tenerne uno che con la sua uista, & latrare spauenti, & bisognando habbino ardimento di assaltare un nemico del padrone, che gli uolesse nuocer, ma questo grande che io dico bisogna che il giorno stia legato in luogo appartato, onde non possa uedere coloro che entrano in casa, acciò non pigli cognitione con forastieri, oltre che stando legato, non farà male alcuno il giorno & dormeno, onde ueghian meglio la notte, ma doue sarà tenuto ligato il dì sia luogo oscuro, acciò che si pensi che sia di notte, & dorma. Quando son questi cani piccioli subito se gli pongano i loro nomi, acciò che gli sappino, & che al chiamargli uadano ad essi, & se fia possibile non sieno questi lor nomi di piu di due sillabe, perche quanto è piu breue il nome piu presto gli sentiranno oltre che il nome corto si sente piu lunge, che il lungo, come sono leone, brauo, negro, bianco, & altri di questa maniera che

non

non son buoni i nomi che son lunghi di lettere, & sillabe, & quei che restano in casa picciola, deuono esser alleuati, & allattati dalla madre che hanno assai maggior vantaggio quei che son creati con latte delle proprie madri che d'altre, & fin da piccioli si deono auuezzare à roder l'ossa, perche gli fan meglio aprire, & crescer la bocca, oltre che col rodere si fan piu fieri, & fortificano piu i denti, & quando son picciolini si deono cauar fuori insieme, & attizzargli l'un con l'altro, perche combattano alquanto, & si faccino piu uiuaci, & piu fieri, ma con conditione che non combattan molto, percioche se per sorte l'uno fosse morsicato, si auuilisce, & diuenta codardo. Nel tempo dello alleuargli, & lattargli si deue dar ben da mangiare alle madri, acciò che habbino abbondanza di latte, et dopo che essi san mangiare dargline abbondantemente, acciò che si ingrossino, & piglin la forza sin da piccioli, & fin che non habbino un'anno non si menino con bestiame alcuno perciò che essendo piccioli, ò molto uecchi non fan profitto alcuno al bestiame, ma molte uolte son mangiati da i lupi. Niun mastino maschio ne femina, che si uoglia per razza, ne anco di altra sorte di cane deue esser lasciati congionger insieme, fin che non habbino un'anno, perche uengono a perder molto la forza loro, non si dia a patto ueruno da mangiare carne morta di pecora à niuno o di capra, & se pur qualche poco di queste carni se gli volesse dare, conuiene che si schortichi che essi non le vedano ne conoscano di che sia, & in pezzi poi segli dia. Deono esser pasciuti, acciò che la fame non gli sforzi a far l'una delle due cose, o di andarne a cercare in altro luogo, & lasciar solo il bestiame à uccider qualche bestia di quelle che guardano. Dall'altra banda non intendo io che sien fatti cosi grassi, che bisognando non possano correr dietro il lupo, ne torui l'agnello, o capretto che porti. E buono per essi il pan d'orzo o di mellega, & se nel tempo del latte se gli mette a molle alquanto in latte o siero pigliano grande amore al bestiame, & non si appartano da esso. Se gli deue dar a mangiare tre uolte il dì, l'una la mattina a buon'hora, quando si mettano fuori col bestiame, che ua a pascere, la seconda a mezzodì quando guarda il bestiame che pasce, & la terza la notte nel luogo doue soglion dormire, & in questo modo sempre andaran con il bestiame. Se i cani son molto uecchi (il che si conosce a i denti quando sono spuntati neri, & guasti, che i giouani gli hanno acuti, & bianchi) & i uecchi non possono piu correre procurisi di uendergli, & hauerne de i giouani, che i uecchi sono molto al proposito per guardar la casa o per guardar il bestiame. Il numero de i cani che bisogna per guardar il bestiame, lo potrà ciascun giudicare secondo il paese, & sito aspero, o piano, & anco secondo la sorte del bestiame, che di piu cani han bisogno le pecore o capre che le uacche o porci,

porci, eccetto quando han partorito, che de i porci ben son di quelli che si diffendono che talhora fanno andar fuggendo, & lamentando il lupo. ma almeno che sia è necessario che ogni pastore habbia con se vn cane, & di ciascun cane, se piu sono, habbia l'assonto vn pastore di gouernarla, cosi se gli accompagnerà di continouo, quando i cani son padri, & figliuoli, & fratelli massimamente di vna portata, si aiutan meglio l'un l'altro contra gli animali di rapina, & non combatton fra loro molte uolte, che anchora che sieno animali senza ragione, non perciò son tanto che non ne habbino qualche poco. I cani han molte infermità, ma la peggiore, & piu pericolosa è la rabbia & quando è lor venuta non si troua rimedio che uaglia, ma vi son ben di preseruatiui à far che non gli venga, pur parmi che sia meglio di narrar prima i segnali del can rabbioso acciòche si possa conoscer la sua infermità, & vccidere à tempo che non guasti & faccia nocumento à gli altri cani, et à gli huomini anco massimamente alle creature picciole che non sanno ne si posson guardare che ancora che dica Arist. che se il can rabbioso morderà l huomo l huomo non si arrabbiarà se ben si arrabbieran tutti gli altri animali che morderanno, ben so che è il contrario per esperienza che ben habbiam noi veduto arrabbiar persone morsicate da can rabbioso, & morire di tal morsicatura, & molte volte la rabbia procede da siccità, & gran caldi & perciò si arrabbian piu nel tempo della State che nello Inuerno. I segnali della rabbia è che non conosce piu il suo patrone nè la sua casa. va con la testa bassa, l'orecchie distese, & pendenti, con gli occhi infocati, gittan la schiuma per la bocca, & latrano con voce rauca, & abbaiano alla lor propria ombra, fuggono da gli altri cani. fuggono dall'acqua ne vogliono mangiar ne bere metton molto la coda fra le gambe, & ancora che alcuna volta si erri in qualche vno di questi segnali, saran molto pochi, perche son segnali molti annessi alla rabbia. & per la maggior parte vengon tutti insieme dico ne i cani, che de i segnali della rabbia nelle persone, morsicate, poi che non fà al proposito del nostro libro non parlo hora ancora che vna generale sia in tutti gli animali, che è l'abborir l'acqua, massimamente la chiara. Accio che naturalmente non gli venga questa rabbia dice Columella che si debbia pigliare il cane quando è nato di quaranta giorni, & che se gli torcia le prime congiunture della coda, & che dopo che sien bene appartate dall'altre si debban tirare che vscirà vn neruo alquanto ilquale se gli debba subitamente tagliare, & quel poco della coda con quel picciol neruo, & che naturalmente non haurà rabbia, & non gli crescerà la coda piu del douere. Et dicono anco alcuni che à i cani à quali sia stato tagliato al quanto della coda o naturalmente nasceran cosi, non arrabbieran mai, eccetto se non fosse per accidente morsica-

to

to da qualche altro cane o lupo arrabbiato. Et è bene che nell'hauerlo morsicato (che molte rabbie non emprimono cosi subitamente i suoi veleni per alcune cause, & dan piu luogo, & tempi per i rimedij, & cure) che se gli dia cominciando subito a mangiar trenta dì o fra il pane, o qualche altra viuanda sterco di gallina, & nella morsicatura sia posto vn empiastro di radici peste di rose saluatiche, & mettergli vna serta al collo di quelle radici o porgli cipolle o agli pesti, & il meglio di tutto è se si truoua il morsicato vicino al mare sommergerlo ogni dì nell'acque due o tre volte che si molli, & bagni molto bene per quindici o vinti dì continoui almeno, che l'acqua marina come dissi nel capitolo dell'acqua, ha virtù contra la rabbia canina anzi che con essa di continouo la sera, & sempre vi si dourà lauare. Se nella state le mosche perseguitan molto i cani ilche auuiene spesso, maggiormente mordendogli le orecchie, tanto che gli ne fanno vscir sangue, & esse col crolarle poi vengono à inasperirsegli più, & percio non deuen portar ferri in tempo di State, perche con essi si vengono à ferir assai piu, & accioche le mosche non se gli accostino, piglinsi coccie verdi di noci, & pestinsi & con esse se gli vngan l'orecchie & anco per tutto doue si vedesse hauer pulci massimamente nelle dita. Et per le pulci è gran bene di vngergli con olio, che subito muoiono, o fugon tutte, ouero cuocere belegno in acqua, dico la sua semenza, & ramo, & cauargli il sugo quando è verde, che con esso lauandosi il cane che haurà pulci due o tre volte subito moriran le pulci, & il medesimo effetto fà l'acqua della Toruisca se con essa fia lauato il cane molto bene, ma subito deue esser lauato poi con altra acqua chiara, perche se con la lingua toccasse quella acqua della Toruisca, gli farebbe gran danno, perche è velenosa. Se haueran vermi se gli ammazzano con sugo di foglie di persichi, se ha piaga alcuna con pece stemprata, & mescolata con l'onto: se sono ammalati, & conuiene che si purghino è buono per essi il siro di capre caldo, o cuocergli vna testa di castrato col suo pelo, & pelle gittandosegli sopra vn poco di gengero, & se gli faccian mangiar caldo tutto o con brodo di ventri. Se han rogna, che è vna mala infermità per cani, che e sono debboli mai ò per marauiglia se gli lieua da dosso, perciò è necessario di ben mantenergli. Et quando si ammazzerà qualche pollo vaccino empiastrisi molto bene col sangue di esso cosi caldo, & fresco, & dopo che se gli fia seccato addosso di nuouo si torni à empiastrarlo di esso medesimo sangue. Et questo debbe farsi qualche volta & dopo lauargli molto ben con la lessia fatta di cenere, & è miglior di sarmenti che di altra cosa. E bene anco di gittargli qualche volta ne i tinacci doue i conciatori di pelle tengono sommaco & quiui lauargli bene, perche il sommacco asciuga molto, altri gli curan con mirra, Columella dice, che

è buno

è buono di pigliar alquanto di buon geſſo con altretanto di vna ſemenza, che ſi chiama Alegretto & peſtarlo bene inſieme, & meſcolarlo con vn poco di pece ſtemprata, & con eſſo vnger la rogna, che con queſta ricetta ſe ne guariſcono ancora le perſone. Due altre infermità di eſſi mette Ariſtotele, che ſon gotta, & ſchiarantia, ma non mette ne tratta de i rimedij di eſſi, ne gli ho mai trouati appreſſo alcuno altro, chi gli ſa gli ſcriua. Hanno i cani molte volte i vermi nel corpo, & è bene per cio dargli à mangiare vn poco di gengero con qualche coſa, ò farina di lupini. Le proprietà di eſſi oltre quel che ſi è detto della amoreuolezza, & fedeltà loro, ſono, che ſe ſi piglia la terra impiaſtrata dall'orina loro, & ſi pone ſopra i porri delle mani gli ſana. Il ſangue del can rabbioſo dice Auicenna, eſſer buono poſto ſopra la morſicatura di eſſo can rabbioſo, & ſopra la ferita della frezza auuelenata. Le cagne eſſendo infantate ò calde ſi congiongan talhora con Lupi, Leoni, & Tigri, & la razza che eſce di queſto congiongimento è molto eccellente, che ne naſcono ferociſſimi cani, & molte uolte aſſimigliandoſi a i padri aſſaltano il beſtiame, & gli fan gran danno però queſti tali deono eſſer ben paſciuti, acciochè la neceſſità non gli induca à far tradimento. Son queſti tai cani molto deſtri, leggieri, & vigilanti, & abbaian molto, & quei che naſcon di lupi, & di cagne ſon molto nemici di lupi.

Delle Capre. Cap. 14.

BEN ſo io, & la eſperienza lo moſtra che tra i beſtiami altri danno maggior vtili à i padroni che non dan le capre, che la pecora dà lana, & agnelli, la ſcrofa in molte volte, & in molti parti, & piu vale vn bezerro, che tre ne quattro o piu capretti, ma l'vno non tutte le terre ſon diſpoſte per ogni ſorte di beſtiame. Et la verità è che fra tutti il creare de i beſtiami, ancora che altre vi ſieno di maggior guadagno, come ho detto, ſon nondimeno le capre di men pericolo, perche per mangiar di tutte le ſorti d'herbe ne gli anni ſterili ſi vengono ò ſoſtentar molto bene, & aſſai meglio che gli altri beſtiami, & ne i buoni tempi ſono vguali, & anco miglior delle altre ricette. E coſa certa queſta, perche giamai ſi vidde capra morta di fame, perche di tutto mangiano, & anco fan faſcio di coſe veleno ſe, & non gli fan male, & anco ſi vede ſpeſſo, che in diffetto di altri cibi ſi mettono à leccar le mura, & molte volte le gittan per terra, & chi vuor tener queſta ſorte di beſtiame, & che ha arboleto guardilo ben da eſſe che la capra è molto mãgiatrice, & goloſa & la ſua ſaliua fa gran danno, & i ſuoi denti dannifica qualunche pianta che ſi mette à rodere. Queſto

Plin. li.10. cap.62. lib.7.c.50. lib.7.c.32. Creſ. lib.9 cap.89. Col.lib.8. cap. 8. lib.8. ca.9. lib.12.c.2. Ariſtot. de natu. ani. lib.8. c.19. lib.8. c.12. lib.9.c.50. Var. lib.2. cap. 3. lib.2. ca.2. li.18. c.22. de proprie taub. rer. Pal. Maggio cap. 7.

sto bestiame si contenta non solo de i prati, & terre rase, ma vuol anco montagne, & selue, che in esse trouan meglio da pascersi, & si arranca all'alto senza pericolo o paura di cadere ne di pungersi per le spine, & per le macchie, & per questa cagione ricerca anco pastore agile, & destro, forte, & animoso, che possa saltare & correr per le macchie & per i monti, & per la maggior parte vada inanzi à esse si per guidarle doue è il buon pascolo per esse, come anco perche esse van molto innanzi sempre le possa ritenere, & i lupi per la maggior parte affronta questo bestiame nella fronte della loro schiera. Colui che vorrà tenere questo bestiame conuien che sappia quai son le migliori che habbia nel gregge cosi di maschi come di femine & di che età si deon tenere ò vendere & quanto si dice di questa regola è quanto hora dirò. Il becco che si haurà da conseruare, & tenere per razza ha da hauer questi segnali per esser buono. Son migliori i maschi che quei che han le corna. Vero è che quei che han le corna compariscon meglio, & si mescola meglio che gli altri, ma per il vero non è cosi, che son piu graui, & piu grassi, & il medesimo è nelle capre che le Mocches han piu grassezza, & dan piu latte, & con ragion perche con le corna si vengono à disturbar molto il pascolare, perche non gli lasciano intrometter nella macchia il muso cosi come farebbe senza pigliare il buon pasto, & anco son pericolose, perche quando son grauide si vrtano con le corna nel ventre & fa che partoriscan male. Et dice Columella che se la terra doue pascolano è calda o temperata, è buono il bestiame mocho & se pioueggiosa, & doue l Inuerno è aspero, che è meglio quello che ha le corna. Ha da hauer parimente il maschio la testa picciola, le orecchie grande, & pendente, il collo corto, & grosso, & largo di corpo, grosso di gambe, non grande di statura, & gran barba con gran pelo, lungo, chiaro, lisio, & tutto d vn color che quei che sono stimati non sono stimati buoni. Et il buon color della capra il bianco, ò molto rosso secundo la qualità del paese, & in tutte cosi maschio come femine è molto buon segnale se han pendenti al col certe poppine di sommessa carne, & del medesimo segnale si faccia elettione, & scelta delle capre, eccetto che ha da hauere buone poppe ne picciole ne eccessiuamente grande ma di mediocre grandezza. Se il paese è freddo è bene che sien pilose, & se caldo come si voglia. Le capre bianche dan piu latte, ma le rosse son piu gagliarde, & robuste. Et percioche vi son capre che partoriscono dui capretti alla volta, & altre che partoriscono due volte l anno, il partorir due volte procede da l hauer buoni pascoli, ma quelle che partoriscono due alla volta conseruinsi pur per razza, massimamente il maschio perche della sua semenza vscirà la maggior parte del grege, & qualche capra partorirà due, si haurà buon pascolo, &

ella sarà gagliarda lascisegli lo che lo allieui. Et quando se ne sente male mettasene uno con qualche capra che non habbia da allattare, & i capretti auuezzinsi a mangiare a buon'hora accioche nõ habbiã grã bisogno di molto allattare, & si possa il patrone preualer del latte & è bene che si dia a i capretti della mellega, hedra, auena, gramigna & altri pasti di buono sapore, & sustanza ma questi che io ho detto sono i migliori, & in oltre dan molto latte alle madre, parimente riesce alquanto suanito il bestiame delle primariccie che partoriscon di un'anno, & anco esse per esser picciole si guastano & non crescon bene se alleuano quel che partoriscono & perciò le capre di un anno, & anco quelle di non piu un anno non deono alleuar piu tempo il capretto se non quanto sia grandetto per vendere o mangiare, & in questo modo cresceran le madri, & si faran robuste, & ancora che partoriscon due alla volta, potran dopò bene alleuare ne si farà la razza del bestiame suanito ne picciolo, che quanto in piu età sono i padri, & madri migliori sono, & piu grandi i figliuoli che di essi nascono pur che non sien molto vecchi, che l età di troppo giouani, & troppo vecchio son molto simili & ne dell'una ne dell altra è buona la generatione. Et per questo ancora che la capra possa partorir di un anno non deue lasciare il tal capretto per generatione o razza. La buona età del becco è da i sei fino ne i sett'anni che per esser lussuriosi cominciano molto per tempo a ingrauidar le capre, & inuecchiano molto presto, & anco dopo questa età son molto graui ne posson cosi ben saltare, & dopò l'essersi preualuto di esso di uno essercitio si può ben castrare. Ancora esse in uno di esso cosi castrato vecchio valerà piu il cuoio che la carne. Le capre son buone fino a gli otto anni, & chi uolesse far di esse nuoua razza comprile tutte da un padron si è possibile, dico di una razza, perche meglio si conoscono, & si afratellano l una con l'altra, che se una parte sia de una, & un'altra dell'altra, maggiormente quando grandi si apparta l'una dall'altra che se picciole si comprano meglio si congiungono, & anco quelle che sono di vna schiatta si congiongono per pascere, & pe'l dormire. Sopraujene anco un altro danno se si compran di molte razze che alle volte sono auuezze a diuerse qualità di paesi, alcune in caldi, & altre in freddi, altre in paese secco, & altre in abbondante di acque cosi bisognando che tutte vadano insieme, & a un medesimo pascolare, le non vsitate a quella sorte di pascolo vengono poi ad infermarsi. Le capre se son molto grasse non se impregnan cosi bene come quelle che han la mediocrità tra magre, & grasse, & dice Columella che se hanno troppo abbondanza di pasto si infermano di pestilenza, & se vanno spesso a star i becchi con le capre, si congiongono, & le capre partoriscono. Il partorir di esse ordinariamente è da mez-

zo Settembre fino a mezzo Ottobre, & se si congiongon nel mese di Nouembre uengono a partorir di Marzo, & questo è il megliore di tutti i tempi di alleuare, perche vengono hauer le madri molta herba da mangiare, & fan molto latte. E vero che stan sottoposte solamente a vn pericolo quelle che in questo tempo si impregnano che pe'l freddo abortano qual che volta & nel tempo che son grauide guardinsi molto bene se si vedessero combattere l'vn l'altra, perche si sogliono vrtar con le corna ne i corpi, & vengono a disperdersi. Parimente guardile il buon pastore di non gli lasciar in quel tēpo mangiare ghiande che fan loro il medesimo effetto nelle capre, & nelle pecore, & a queste, & altre simili bestie non si deue dar a mangiare in simil tempo sale (se bene il sale alle pecore, & alle capre ordinariamente è buono) perche le fa similmente disperdere. Et poi che son uenuto a ragionar di sale dirò in qualche modo, & a che tēpo deue darsegli, & secondo quel che dicono gli esperti non è cosa migliore per le capre del sale, & le fa molto nette, & le fa molto bere, & col bere ingrassan molto, & ne auuiene che fan molto latte, ma se li da in questo modo, non sia in tempo che pioua, ne sia prima che escano a pascere, ma prima che se gli dia habbino pasciuto alquanto, nel finir di bere, ma dopò che han mangiato il sale si rimettano a pascere prima che beuano. In modo che sempre sia dopo che mangiarāno sale fin che beuano alquanto di tempo, & sia sempre inanzi il bere acciò che bean molto, & pascan di miglior voglia, & piu. Se ne vuol sempre dar piu a quelle che han partorito che all'altre acciò che dien piu latte. Al tempo del partorire habbiasi grande auuertimento, & diligenza da i pastori, & allhora bisognan piu persone presso il bestiame che in niuno altro tempo che sia, perche doue uan pascendo per i mori restan molto a partorire, & vedendo questo i pastori, restin con esse fin che habbian finito di partorire, & piglili il feto, perche in questo tempo (non so se nasce da instinto naturale, o come) le volpi, & i lupi seguitan molto le capre che già sanno che han da partorire, & van dietro all'orme loro, & trouando le capre hauer partorito, si mangiano il feto loro, & in esse piglian appetito, & sapore da mangiarsi poi le madri. Parimente acciò sappian figliar i capretti è necessario di hauer copia di pastori maggiormente se il grege è molto, si perche il paese pe'l quale uan le capre è aspero, & anco per i capretti quando sono picciolini son molto teneri, & non posson andar dietro le madri, onde conuien che sien tenute nelle stalle fin tanto che essi vadano a pascere, & quando torneranno sappian conoscere, & dar alle madri i figliuoli, & acciò che essi piu si ingrassino, & crescano auuezzingli a mangiare da piccioli dandogli mellega, hedera, & rami di oliue, & altre cose verdi, & facendo dì chiaro, & se-

reno

reno cauandogli a pascer in alcun prato, o luogo seminato da per loro, si perche quiui pascono alquanto, & si anco, perche si mettono a giuocare & scherzar fra loro che è gran solazzo alle persone che gli sta a vedere, & a essi animaletti è gran bene. Con tutto ciò bisogna che sien molto ben guardati cosi dall'aquile come dalle rapose, & dopò che sien grandicelli bisogna che se gli insegni, & assuefaccino a mangiar fieno, & paglia & acciò che lor venga voglia di mangiarne è buono che gli sien bursati con vna scorpa bagnato d'acqua salata, & il medesimo è bene si dia alle madri in tempi asperi che non si puo ire a pascere, che il medesimo che Aristotile dice delle pecore e delle capre, & con questo viuon piu, & le stalle per questi animali, & per qualunche altro bisogna che sien molto nette che non sien humide ne con humore ne vi si faccia loto, che questo fa lor nascer rogna, & è commune auiso de gli Agricoltori, che le gran razze di capre in fermano assai piu che non fan le picciole per esser animali molto caldi, & però non deue esser un capo vna mandria piu di cento capre, intendendo di quelle che dormano nelle stalle, perche quiui si scaldan molto l una con l'altra, ma per quelle che dormono in campagna ben si sopporta la mandria maggiore, & sempre la stalla doue dormono sia alquanto incosta per loro acciò che l'orina di esse ouero l'acqua se ui piouesse, non vi si fermi, & ogni dì si netti che quanto piu è polita la stalla piu sta sano il grege & quel letame sarà profitteuole al lauoro dal campo. Nel tempo dell Inuerno se la stanza da dormire delle capre sarà in campagna sia vero il nascimento del Sole, & in luogo che sia caldo, con auuertire che debba essere serrato in modo che non vi entri il lupo, ma è assai piu sicuro condurgli in campagna ne i suoi cortili fatti ben grandi, ouero in qualche grotta che si serri ben la notte. I capretti han da poppare almeno tre mesi, & da li impoi si han da lasciar ir da loro istessi appartati dalle madre, & non vadano in luoghi folti, & asperi, perche si venerebbono a perdere, & perirebbono, & sempre han da ir con essi molti cani, & guardino che i lupi piu si accostano a i piccioli che alle grande capre. Dice Bartholomeo d'Inghilterra che se prima che le capre si impregnino bene cõ acqua salsa si impregneran molto meglio. Quanto al pascere esse mangiano di ogni cosa, ma questo bisogna di auuertire che vogliono grande abbondanza d'acqua, maggiormente nel tempo della State, & anco piu se mangiano cose secche, che se mangiandone non hanno abbondanza d'acqua subito si empion di rogna, & non se gli lieua mai da dosso fin che non cambino il pasto, perche procedendo da cibo pigliato dentro nulla uale la medicina esteriore fin tanto che non se gli lieui quel che causa la rogna. Per le capre è gran bene di abbrusciar i monti per il mese di Settembre, acciochе rinnouino, & vengano

gano a gittar molta herba, che con il nuouo pasto ingrassan molto, & non infermantanto. I capretti si han da castrar prima che sia l'anno, che quanto son piu teneri, meglio lo sopportano, & si farà miglior carne, & però castrinsi di Marzo quelli che saran nati nel mese di Settembre, & per il mese d'Aprile, & Maggio, questi che sian nati di Decembre prima che uenga il gran caldo, & quei che saran nati di Marzo conuien che sien castrati nel fin di Settembre, & di Ottobre, se è il paese caldo Ma sempre si auuerta che ogni castrar che si fa sia in tempo fresco, non molto freddo ne caldo, & nello scemar della Luna, & quando si uorran castrare non habbin ne mangiato ne beuuto, & per esse è molto singolar pascolo doue sono zabollares perche esse ne mangian molto, & le nettan molto della rogna, & il medesimo effetto fa al bestiame pecorino, & anco al uaccino, che questo è pascolo fresco, & molto appropriato per essi. Le principali maniere di castrar son queste, l una è di riuoltargli i testicoli al rouerscio senza tagliarglili, & legar loro vna corda di sotto, acciochè non si habbino a ritornar come prima, & questa è quella maniera di castrare, che da men dolore. L altra è ligar bene con una corda il luogo del suo nascimento, & dopò aprir la borsa, & tagliargli. Questo fa miglior carne & anco se son molto tenerini tirandoseli si caua un picciolo neruo con essi colquale esce tutta la lussuria di essi. Altri gli li ammaccano con qualche cosa, & questo è il modo con che se gli da piu dolore. Altri gli taglian tutta la borsa, & tutto questo si fa con ligarsegli prima bene, come ho detto. & i ferramenti con che si tagliano è vn coltello di buon taglio. & se gli puo abbrusciar di sopra con un ferro caldo & ungerglisi con assongia o butiro di vacche. E meglio il castrar della mattina a digiuno, ne per quel dì se gli deue dar da mangiare, ne da bere, ne anco si deono lasciar ire se non ne i cortili o stalle loro, poi se gli dia alcune frasche di quelle che soglion mangiar bene. Il castrar delle femine poi che non ui è, perche similmente se gli conuiene come per le scrofe, che poi lo dirò nel capitolo de i porci. Il vantaggio da i castrati a gli altri, è che hanno miglior carne & qualunche animale che sia castrato non si lasci subito congiounger con le femine, che anco lor resta alquanto di quello appetito maggiormente se son grandi quando son castrati, perche gli ne nasce gran danno, oltre che i castrati di fresco possono impregnare, come dice Palladio de i bezerri. Hor trattaremo hora delle infermità delle capre.

Delle infermità delle capre, & di alcune proprietà di esse. Cap. 15.

Arist. lib. 3. cap 20.

LA prima infermità che suole auuenir alle capre benche poche volte, ma quella volta che viene gli fa gran danno, & anco al capretto che alleua,

alleua, perche proprio in quel tempo gli auuiene, & se al tempo non se gli dia rimedio muoiono capre, & capretto, è vn certo passaro o altro vccello chiamato in Latino Caprimulgo, che si suole mettere doue dormono le capre, & gli poppano il latte. è segno di questo che subito alla capra cosi tocca si secca il picciol della tetta, & viene a perder la vista. Quando sia veduto questo da i pastori habbino gli occhi quando è l hora la sera che si allattanno i capretti che vederà questo vcello far simile effetto, che la capra pensandosi che sia il capretto le consente. parimente vi sono certe lucerte grandi che col medesimo modo entrano a pigliar il latte dalle poppe delle capre. Hanno vn altra infermità che suole spesso auuenir loro, & è piu generale, & piu pericolosa, & questa è che quando per hauer grande abbondanza di pascoli, & buoni si affogano di troppo grassezza è il rimedio di cauar loro qualche poco di sangue dall orecchie o di qualche vena delle gambe dinanzi o fra l unghie, vsandosi diligenza che nõ mangino tutto il dì saluo vna, vn pezzo la mattina, & vn altro al tardi. Se tutto il grege o la maggior parte infermità o di rogna o di qualche altra infermità si deue mutar in altro luogo, & sito cõtrario alla qualità di quel paese, & contorno doue si è inferma, che se li faceua freddo in questa altra parte faccia caldo, & se iui era caldo in questo altro luogo sia freddo, & anco in quel sito doue si manda deue esser ripartito questo grege, & diuiso in piu parti acciò non resti tutto insieme, se son poche quelle che son cosi inferme, & rognose, quelle si appartino, & sequestrino dall altre, & le inferme vngansi con mirra, o con olio o con acqua di sommacco, o sugo di cipolla, lauandosi anco con acqua di Toruisca. Se le capre hauessero vna certa rogna secca gli sarà molto sano cuocere malua verde in acqua insieme cõ buona quantità di feccia, & morca d olio, & con quella lauar la capra cosi infettata due volte il dì tenendosi in luogo caldo se il tempo fosse freddo, & con questa ricetta se gli viene a mollificar molto la pelle, & la sana, massimamẽte se suda, et è anco buona la ricetta che io dico dall altra rogna grassa. Se auenisse a questi animali vna infermità chiamata Lupata, che è vna postema, bisogna che sien sanguinati nel luogo doue ho detto, & questa ricetta del sanguinarle gioua a molte altre infermità che gli nascono. Le capre han sempre quasi febre, & perciò si deue lor mutar molte volte i pascoli, & le stalle, & luoghi doue dormono. Se son ripiene diasegli del sale insieme con pece liquida che le faccia purgar facendosi ogni settimana vna volta, che conquesto vengono a migliorare. Se ha acqua fra carne, & pelle, taglise loro alquanto la pelle, & ne vscirà l acquosità. Et sopra tutto auuertasi che ne a capretti ne agnelli si lasci pascer l herba fin che il Sole non habbia asciutta, & riasciuta la rusciada, che questo la fa es-

ser così, il rimedio di questo male è che si pigli vn poco di cardenillo, & assongia, mescolargli bene insieme, & con esso vngerli los bezos. Altri piglian frondi di cipresso, & con esso, & con l acqua gli lauano la bocca, & è buono anco lauargli la piaga con acqua fredda, & dopo con sugo di matre selua. Han molte volte colera nella State, che gli fa l infermità del morbo regio, & è buono dargli perciò a bere orina di persone o col corno o meschiata con acqua, che se il capretto da picciolo o agnello si auuezzan a beuerla la beuen poi di sua spontanea volontà per rispetto del sale, & per la iteritia diasegli sempre il sale che la purga. Se se gli apre qualche piedi piglisi vino, & olio & con lana succida fatto vn empiastro mettasi nella rottura, & con esso si inuolti il piede dopo che sia acconcio. Se qualche lupo le mordesse guardisi bene la morsicatura se è pericolosa, perche piu vale di ammazzar subito questo feto così morsicato che lasciarla ir indebbolendosi, & che al fin si muoia. Lauesegli molto ben la morsicatura con acqua ò vino, & dopo mettasele vna stecca con mele, perche apra la morsicatura, & vsisi di lauarglila sempre, & dopo mettasegli sopra alquanto di calcina viua. Et se la morsicatura hauesse fatti vermi mettansegli dentro fronde di persichi o vn poco di olio o sugo di coccie di noci uerdi. Se hauesse questo animale vermi nel ventre, che è vn gran male, & anco per i vermi che hauessero nel corpo ammollisi alquanto di grano in olio, & lo asciughi al sole in modo che se gli incorpori bene, & di quello se gli dia a bere due volte la settimana. Hanno le capre qualche volta gli occhi sanguinolenti. Dice Plinio, che è bene di punger la cera di essi con vna punta di un giunco, ò di altra cosa aguzza, & è anco albora buona di cauargli alquanto di sangue iui appresso, & gittargli ne gli occhi poluere di alume di rocca. Infermano molte volte di modorra, & è segno di ciò che se si gli apre la testa si vedrà sopra il ceruello vna vesica piena di acqua & ancora che quella modorra non generi sonno gli fa andar balorda, & veduta alcuna così inferma ammazzisi subito, & mutisi all altre quel pascolo riducendole in altri luoghi piu asciutti. Questo è quel che ho trouato, & saputo di alcune infermità delle capre. Se doue esse dormono, o qualche altro bestiame o in qualunche altra parte pratichino serpi o altri simili animali velenosi si abbruscieranno le corna delle capre, & peli o corna di ceruo fuggeranno subitamente. Dice Aristotele che in alcuni paesi si fa che le capre sterili diano latte in questo modo. Piglisi la capra nel tempo della primauera che nell Inuerno per i freddi, & i geli, & poco pascolare ancora che partoriscano non han latte, & con ortiche che purgan bene freghinsegli molto le tette in modo che quiui faccia adunamento di sangue, perche poi nelle poppe si conuerte il sangue vn latte,

te, & che la prima volta che questo si fa ne esce sangue, & dopo come acqua sanguinosa, & da li impoi buon latte. Il latte delle capre maggiormente delle nere è molto sano alle persone pigliato la mattina, & tanto è migliore, quanto miglior pascolo haurà hauuto, & è cosa molto singolare per vecchi. Per fanciulli ancora dopo il latte delle donne questo è a loro il migliore, & anco è buono, & salutifero molto per i tisici che da lor gran sustanza, & consolida il pulmone vlcerato, come si habbia da far il cascio tutto si dirà nel trattato che faremo delle pecore. Ma perciò che il cascio delle capre è secco è bene di gittarlo in olio dopò che è asciutto, & quiui si tenga vn mese che si fara cosi tenero, come se fosse di pecora. Et se vi si mette parimente quel delle pecore miglioran molto ma ogni cascio è dannoso a chi ha mal di pietra o di arenelle, & mal de fianco, & a quei che orinano con difficultà. Il latte mollifica il ventre, & ritiene il flusso del ventre, & è meglio cotto che crudo maggiormente mettendouisi qual che sassetti bianchi nel cuocerlo per coloro che patiscon flusso di ventre, & beuuto il latte è buono contra a qualunche veleno. Da ogni sorte di latte guardinsi le donne quando hanno la lor purgatione, percioche è lor molto dannoso, & anco pericoloso, & anco per quel tempo si deon guardare di mangiar cascio. Il latte mollifica la pelle lauandosi con esso, lieua brozzole de humor salso del viso. Il siro di esso serenato fa molto purgar per l'orina essendo beuuto la mattina, massimamente con alquanto di sugo di fumisterra, & sia certo che chi di questo beuerà noue o diece volte la mattina nel mese di Maggio, & sopra vi dormirà alquanto, purgherà molto, & fuggirà molte infermità nel tempo della State, & beuendosi con aceto fa il medesimo effetto. Et è anco buona contra qualunche morsicatura velenosa massimamēte quello delle capre saluatiche. Abbrusciate le corne delle capre, & con la poluere di esse fregandosi i denti gli fa diuenir bianchi, & stringe le gengiue. Il quaglio del capretto che non habbia anco pasciuto è buono per risoluerne ogni durezza fatta nelle poppe o accoglimento di latte o sangue nel corpo che ha proprietà di squagliar il latte quagliato, & quagliar il liquido se lo beon coloro che hanno la epilepsia, che è mal caduco gli è molto sano. Se dopò che le donne han purgato il lor mese se lo metton per disotto prepara molto l ingrauidar loro, & è buono contra il soffocamento della madre, & anco beuuto è molto buono contra certi veleni. Del letame & sterco delle capre già dissi come era buono per il lauoro della terra, ma dice Plinio, che se si cuoce con vn poco di aceto, che posto cosi caldo sopra le puntura de gli scorpioni gli toglie molto il dolore & anco nelle stalle delle capre si sana piu presto, & è anco buono contra ogni morsicatura di animal velenoso, & anco il pulmone delle capra posto

caldo ſopra di eſſe fa il medeſimo effetto. Queſti animali vedon molto, et di cono che vede coſi ben di notte come di giorno, & chi vſa molto mãgiar del la ſua carne ſe gli fa viuace molto la viſta, & ſe ſi mette il pulmone del ca pretto coſi caldo come ſe gli caua del corpo ſopra gli occhi mitiga il dolor di eſſi, & anco il fele de i capretti, & capre ſchiara molto la viſta. Co'l ſan gue del becco ſi ſpezzano i Diamanti, ma queſta non è coſa che conuenga al lauorator di campi, & il ſangue delle capre cotto con le ſue interiora, & be uuto gioua contra il veleno. L'orina delle capre ſcaldata, et poſta coſi tepida ſopra le orecchie gioua molto alla ſordità, et maſſimamente, l'orina de i bec chi che mãgiano hedera, beuuta ſpezza la pietra della veſſica et fa cacciar fuori le arenelle, come dice Dioſcoride. Il ſeuo delle capre gioua, et è buono per molte medicine per eſſer molto caldo. Molte altre virtù, & proprietà han le capre molto eccellente che ſaria coſa lunga il voler narrarle, & per non eſſer proliſſo le laſcio, ſolo dicendo che la carne del becco è molto ſingo- lare per ſalarla ſe bẽ è cattiua mãgiata freſca et come ſi debba fare ſi dirà nel capitolo de i porci. La carne caprina ha vno odor ſaluatico non buono a chi non ſon vſi di mãgiarne et ſi toglie via alquãto, ſe prima che ſi metta a cuocere ſi tiene alquanto a molle in acqua fredda, & al cuocerla nõ vuol co perchio. Dico che ſe vn becco vſa di mãgiar ſpeſſo dell hedera che il ſuo ſan gue meſcolato con ſugo di hedera beuẽdoſi ſpezza la pietra de i rognoni, & per eſperienza ſi vede che le vacche fugono, doue ſi arroſte carne di capra.

Delle galline. Cap. 16.

Pall. lib. 1. capit. 22.

PEr la maggior parte non è doue non ſia donna che non ſappia alleuar galline, come dice Palladio, ma fra tanta moltitudine di donne ſarà bẽ poſſibile che ſi truoui qualche una che nõ le ſappia alleuare, et anco in mol ti luoghi gli huomini le ſanno alleuare, & non le dõne. Et ſi vede che i prin cipali gallinai che ſon nelle grange, & pollai di religioſi piu ſono in poter de gli huomini che delle donne. hor per alcuni de gli huomini, et per alcune donne ancora che nõ ſan ben, ſecondo che io mi penſo, alleuarle ne altre par ticolarità di eſſe, ſarà queſto preſente picciol trattato, & prima diremo qual debba eſſer il luogo doue ſi han a tenere, acciò che il pollaio ſia buono.

Qual debba eſſer il luogo da far pollaio ò gallinara, & co- me dè farſi. Cap. 17.

Creſ. lib. 9. cap. 86.

IN vna parte della poſſeſſione doue ſia terreno aſciutto ſi ha da far vn cortile, percioche portano gran vantaggio quelle galline che ſono ſer- rate

rate da quelle che vanno beccando in libertà loro, oltre che non dan fastidio per casa, ne sono in pericolo di esser robbate che è peggio. Siano le mura di questo cortile ben alte tanto che non possan volar fuore, & il luogo o cortile sia ben largo, & spatioso, & quando anco fosse di alboreto sarebbe buono, perche nel tempo della State darebbe ombra, & anco non picciola diffensione contra i nibbi, & altri vcelli di rapina, & da gli alberi si cauerebbe vtilità de i frutti, ma doue non può hauer questa comodità di alboreti è molto bene di attrauersar di sopra del cortile, o rete di spago o molte viti rozze molto spesse che niuna spesa è così grande che si agguagli con la perdita, & il dispiacer che porta il veder che i nibbi, & simili vcelli di rapina si portino le galline, & i pulcini senza potergli dar poi rimedio alcuno. Massimamente ne i gran pollai o gallinaie che per esse è necessario di hauer luogo spatioso, & grande, & in questi hanno i nibbi, & simili vcelli luogo di calarsi, & è auuenuto che diece galline, che si haueua con presso ducento polli, che i nibbi gli han portati via tutti & l'aquile per far del resto quasi tutte le galline. Hora fu gran simplicità (per non dir pazzia) del padron di esse, che egli istesso me lo contò, non far qualche riparo o di corde o di vimini o di qualunche altra cosa di sopra che gli saria stato di poca spesa. Hor come ho detto bisogna che questo luogo sia asciutto, che non vi sia altra acqua se non quella che han da beuere i polli, perciò che l'humidità causa in essi molte infermità. è bene che tutta la stanza delle galline così del cortile, come del luogo oue dormon sia esposta al Sole, & doue batta di continouo nel tempo dell'inuerno, perche vna delle cause, perche le galline non acchiociano, & si dischiocciano se ne hauessero hauuto principio, & non ingrassano anzi si infermano, & muoiono è il freddo & humidità che sentono. Nella State poi habbia questo luogo le sue ombre, o portici contra il Sole. Et perciò è buono che il cortile gioccia alquanto verso il Mezzodi, & pendente acciò che ancora che pioua non vi si fermi l acqua, & a capo del cortile vicino al pollaio sia vna buona camera grande secondo il numero delle galline, laqual sia anco verso il Sole, & habbia il suo portico inanzi ben grande perche nell Inuerno gli si possa gittar molto letame ben asciutto, nelquale le galline si habbino da riuoltare che gli fa grande vtile, come hora dirò. Et sia questa camera molto calda, perche il caldo nell Inuerno è cagione di far molto affioccare le galline, & sia se è possibile di mattoni tutta, acciò che ne serpi ne ratti non vi faccia sotto il nido, & sopra tutto sia da ogni banda ben imbiancata, & incollata, acciò che i ratti non possano assaltar le galline ne i pulcini. Habbia questa casa la porta da quella banda, doue si ha da entrar nel pollaio verso dentro la casa, acciochè non possa la notte i ladri robbar

le galline, ouero sia ben forte, & gagliarda quando pur la porta si voglia tener di fuore. & stia sempre inchiauata & accioche le galline possano entrare, & vscire a couare & dormire habbia questa casa nel muro sotto il portico alcuni pertugi per iquali possano agiatamente entrar i galli, & dalla parte di fuori sieno alti quasi un palmo. & mezzo, accioche non vi possano entrar brutti animaletti & altre schifità & dalla banda di dentro sieno vguali con la terra, acciò qualunche cosa che dentro stesse possa vscire sieno i pertugi ben fatti. & con le sue fenestrine o porte che si possano ben serrar la notte che non vi entri animale alcuno di rapina, & anco accioche quando piouera non escano a bagnarsi, & habbino parimente certe fenestrelle per lequali entri al Sole, & il chiaro, & che parimente si possan serrar di notte o sia di alcuna rete forte o graticcia rara, & dentro habbia molti nidi & coue in luoghi oscuri, iquali sien dentro le mura & sono al proposito pignatte larghe infisse dentro il muro nel tempo che si fece, perche i nidi che sono distesi in terra dato che sien buoni da poter couarui le galline, sono all'incontro cattiui per cauarne i pulcini, perche si maneggian quando le galline ui sono a couare, il che pregiudica molto cosi alle galline come all'voua. & per il piu la maggior parte delle galline quiui vuol mettersi sopra le voua doue son posti, onde sien ben serrate, accioche nel tẽpo che le galline sien poste l'altre non gli habbino a dar noia, & anco perche vi sono alcune galline pazze che riposano poco sopra l'uoua con pulcini onde non potran de li partirsi a lor volontà. Questi nidi o coue deono star sempre ben netti, et di continouo gli sia amministrata paglia nuoua, et polita che altrimenti le galline vengono a generar molti pedocchi, & se non se gli mutiassero letti riceuerebbon gran dãno, massimamẽte nel tempo che cuouan l voua che quella bruttezza non le lascia ben riposare ne anco i pedocchi che hauessero addosso, onde col muouersi, & agitarsi la gallina che coua, vengon l'uoua a pigliar freddo, & conseguentemente a guastarsi. Et se la casa doue han da dormire potesse tener fumo sarebbe molto a proposito, & bene contra la cecagione. & se da altra banda non le puo uenire è bene di abbrusciar quiui in mezzo di ginebri o di rosmarino o qualche altra cosa che faccia molto fumo, & odorifero, pur che non sia il fuoco tale che venga a far danno, & per questo dice Columella che il pollaio oue dormono sia presso di forno o di cucina. è parimente necessario di piantar buoni legni, & ben fissi per trauerse doue han da dormire che non si muouano, & è bene che non sien piu alti che vna statura di huomo acciò che senza pena vi possano salire. Et perche il proprio sterco è lor molto dannoso se se gli attacca a i piedi, questi luoghi da dormire nõ si debban far di tauole, ma di qualche legno rotondo di buona grossezza non quadrato,

& ogni

& ogni otto dì se gli netti molto bene cosi la camera, come i luoghi oue dormono, l'vno perche è piu salutifero alle galline, lauandosegli i pedocchi, & la bruttezza, l'altro che quello sterco se si raccoglie è molto vtile al lauorar della terra. Et percioche a molte galline non è bastante vn gallo, & molti galli insieme non si sopportano, e bene se il cortile non è tanto grande, che i galli possano ir bene appartati da gli altri con alcune galline che habbin molti appartamenti che habbin molte vscite da un capo all altro, & il medesimo sia nel dormitorio di esse se non fosse molto grãde, & anco se il cortile hauesse cosi alcuni appartati se ne posson serrar alcuni, & seminar grano ò orzo, & quando comincierà a nascere quiui si mettan gli vcelli che pascano, et fra tanto semininsi dell'altra. Questo è per doue non è herba doue pascano & che vi si possano inuoltare che gliè gran sanità, che come i porci si pigliano piacere con riuoltarsi nel luto, & fango, cosi le galline con la poluere, & per questo l'Inuerno o se gli metta sotto tetto sterco, & letame molto secco o cenere. Et nella State se gli caui la terra in luogo asciutto che sia stato adacquato, & sia stato ben insuppato di acqua, & cauisi la terra, perche si ammolli che con questo se gli ammazzano molto i pedocchi, & elle nella State si gittan col petto nel bagnato, & è lor molto sano, & se ne sollazzano, con ciò uengono a porre piu uoua. ben credo che potrà dir qualche vno che io commando troppo cose, io auiso quel che so che è il bisogno, ma ciascuno faccia con tutto ciò quel che vuole o puo. Basti che è cosa certa che se le galline son trattate si come conuiene, & son vicine a luogo doue si possan vẽdere elle & l uoua che è di tanto guadagno ciascuna quanto vna pecora, & non è di tanta spesa ne fatica ne pericolo, che già habbim vedute molte persone che le san ben trattare che solo con farne questo traffico si sono arricchiti. Se il luogo lo comporta puo farsi una mandria di ducento galline, & per esse basterà vn solo gallinaio.

Come debbe esser il Gallo. Cap. 83.

NON possono nascer i polli senza il gallo quantunche si possano hauer voua senza gallo, già so che questo ogn un lo sa, ma non san tutti la differenza che è da vn gallo all'altro, & poi che non consuma tanto il buon callo come il cattiuo, è bene di procurar sempre di hauer de i migliori. Et uno de i principali segnali di esser il gallo buono, e la molto cortesia, & liberalità, & per questo è in piedi il prouerbio antico, cortese come un gallo, & io credo che Iddio volendoci insegnar la carità ci messe questo essempio inãzi gli occhi del gallo, che come egli con un boccone chiama

Arist. lib. 6. ca. 2. de natu. animal. Var. lib. 3. cap. 9. Colu. lib. 9. cap. 2. Plin. lib. 10. capit. 21. Cres. lib. 9. cap. 86.

ma a gran voce, & vi conuita tanta moltitudine di galine che cosi deono far gli huomini, & maggiormente i maritati con le moglie loro. & non far come i vili & senza virtù & cortesia, che per mangiar soli se ne uanno alle tauerne lasciando le pouer moglie a denti secchi, di che ne seguita gran scandalo che oltre che essi si vanno a embriacare sono molte volte cagione di indur le moglie a procacciarsene altroue. Sempre si deue procurar di hauer il gallo di buona razza, che piu importa che di procurare di hauer buone galline, perche dal buon gallo deriuano le buone galline. Conuiene che habbia il buon gallo questi signali, che da picciolo sia molto viuace, cantatore, di gran voce, grande, che combatta con gli altri che vogliono montar sopra le galline maggiori habbia la cresta molto dritta, & increstata molto rossa & molto rugosa, che quei che han le creste piane non son di tanta bontà, che habbia la testa grande, il becco corto, & grosso, & ben acuto, l orecchie grosse, & bianche, la barba grande, & trauisata di bianco, & rosso, col collo alto, & orgoglioso, & bene adornato di lunghe piume dorate, gran petto, piedi grossi, grandi vnghia, non gobbo ne nano, di grande ale, & di coda alta, che le penne di essa si riuoltino fino al capo, gli occhi neri o rossi, & molto innamorato delle sue galline, audace, che non solamente non habbi paura, ma anco habbia animo di affrontare le cose dannose alle sue galline, sia di color nero, o che tiri in rosso sia allegro. non eccessiuamente grande, che quei che sono cosi troppo grandi non posson ben montar le galline, & piu vale per ingrassare che per gallo, similmente non voglio che all incontro sia troppo picciolo, perche fa la sua generation poi minuta, & suanita, & non compressa, & se il gallo tirerà in colore rosso se gli assimiglieranno i figliuoli, ancora che le galline riescano nere. Se quando è picciolo se gli truoua vna vessichella, che han sopra la coda che sia gialla non è buon per gallo, ne anco per cappone, ma per mangiarlo pollastro. A ogni gallo bastano quindici galline, ma in niun modo se gli ne dieono piu di venti. Dice Aristotile, che anchora che le voua sien generate da vn gallo se quando son picciolini monta la gallina vn altro gallo, che si assomigliano all vltimo. Ha da esser similmente il gallo gran veghiatore, & quanto è migliore tanto piu canta a buon hora di notte, pur che non sia su l annottare, è molto necessario il gallo per cadauna casa, perche sueglia coloro che dormono, perche si lieuino i religiosi a orare, gli artefici a lauorare, i lauoratori per apparecchiare le cose per il campo, & anco con la sua voce poco piu o meno ne mostra che hora sia la notte, che se è buon hora verso la mezza notte canta roco & quanto piu si auuicina il dì piu se gli schiara la voce, son tanto gloriosi che se quando combattono vincono, subito cantano, & se ne fan pomposi, & se son vinti, tac-

ciono,

ciono, & anco si nascondono. Tutti questi segnali ha da hauer qualunche gallo, acciò che della sua razza sia molto buona essendo similmente le galline molto buone come dirò hora.

Quale debbano essere le galline. Cap. 20.

LE galline s'han da ellegere o nere, o rosse, o che piu si approssimino a questi colori che le bianche o quelle che si accostano al bianco non pongon tante uoua ne cosi grandi, ne ingrassan tanto, ne son cosi saporite, & uiuon men tempo che l'altre, oltre che per vedersi piu luntano piu presto si abbatono nell'aquile che l'altre, & anco ne gli altri vccelli di rapina, & è bene che tutte sien di un colore, & di vna sorte quante saranno in vn gallinaio, il che è facile di fare hauendosi il gallo di conditione che io ho detto. Deono esser couatici, & da porre l'uoua, il che si conosce in questo modo. Prima del colore che io ho detto, il secondo che habbia gran testa, la cresta ben colorita, & rossa, di buon corpo quadrato, di dita lunghi, & non vguali, & son anco molto buone quelle che incrucicchiano le dita l'vn su l'altro, il collo grosso. Le nane son molto couatrici, & chioccioſe, & per questo son di poca carne, & cattiua per star cosi di continouo sopra le voua, & anco le molto grande non son molto buone per couar voua ne anco ne couan molte, ma solo son buone per ingrassarle, & uenderle, ma le mediocre ne portano il vantaggio, che la razza di alcune, che son troppo grandi non dan tanto frutto, pur ciascun puo fare elettione di quelle che piu gli parerà, che secondo i giusti, & il desiderio de gli huomini son cosi le galline come l'altre cose, che alcuni le vogliono per la gola solamente, & per ingrassare, altri per farne buona razza, & altri per la vaghezza di esse. Deono hauer grande ali, & gran pene & molta piuma, massimamente quelle che han da couar voua, & per douer hauer uoua han da esser di vn anno o dui, perche piu uoua couano le galline nuoue che le vecchie, & per alleuar polli le vecchie son migliori continouamente, & perciò non si deue hauer gallina, che passi tre anni o quando piu, quattro, perche non ne couan tante, & son per vendere di men prezzo per esser dure & di non cosi buon sapore come le giouane. Vero è che ancora che non pongano tante uoua quanto fan le vecchie, son però maggiori. Hor acciò che dien buon frutto, & rendita & che tutte faccin bene, vendansi le vecchie, & quelle che couan poco o quasi niente, quelle che pongon l'uoua molto piccioli, & quelle che si mangiano l'uoue, quelle che cantan come galli, & gli vccelli, che son nate tarde, perche queste sempre riescono insipide, oltre che nell'Inuerno seguente molte di esse si muoiono.

Var. lib. 3. cap. 9. Colu. lib. 9. cap. 2. & 5. Palla. lib. 1. cap. 28. Plin. li. 10. cap. 56. Arist. lib. 6. de nat. animal. Cres. lib. 9. cap. 86.

De i cibi, & nodrimenti che han da hauere le Galline, perche couino bene. Cap. 20.

Var. lib. 3. cap. 9. Colu. lib. 9. cap. 3. & 4. & 5. Palla. lib. 1. cap. 27. Arist. lib. 9. cap. 1. Plin. lib. 10. capit. 50. Abencenif. Cres. lib. 9. cap. 89.

IN qualunche cibo, & nodrimento che si debba dare alle galline si deue hauer sempre questo auertimento, che piu tosto se gli dia da mangiare molte volte, & poco alla volta che pe'l contrario, & anco perche dandosegli molte uolte, & non a satietà, come son bramose, lo mangian tutto, & non si perde nulla, & molte volte dandosegli molto a mangiare, & son fameliche, si empion molto il gosso, & molte volte non lo posson ben digerire, onde se ne muoiono, massimamente i pulcini, se non son soccorsi con qualche rimedio, & ancora che le galline sien di tal natura che mangino di ogni cosa, non perciò è loro ogni cosa sana, che con alcuni cibi ingrassan molto, & con altri couano molte uoua, & anco con altri si uan disponendo ad affiaccarsi, che se mangiano venacci o uua a poco a poco uan disponendosi, & sempre han voua molto picciole fin tanto che non ne vengono a far piu niuno, & cessan del tutto. Di questo dourebbono anco pigliare auiso coloro che si dan totalmente al uino che meno essi, a tanto si riducono, son poi buoni a generar figliuoli, & quei che nascono son sempre piu deboli, & piu piccioli che quei che beono il uino temperatamente o acqua solo. Et di ciò si parlò piu distesamente nel libro secondo trattandosi della proprietà del vino, & percioche i venacci dell'vua tolgano il porre delle galline all'incontro le ingrassano insieme con gli altri vcelli, perche tutta quella forza, & quella sustanza, che hauean da metter nell'uoua la conuertono in grassezza, ma per ingrassare han da esser pochi i venacci mescolati con grano o simile cibi, dico i granelli, & per la maggior parte, la maggior parte delle galline si dispongono nell'Inuerno, & principalmente quando il freddo è maggiore, & piu aspero. Habbisi auuertenza sopra tutto che stieno in luogo asciutto, & caldo, che se cosi staranno subito gli giouerà quel che mangieranno, & daran lor nodrimento, & i cibi dell'Inuerno han da esser caldi. Col grano ingrassan molto le galline, ma nõ le fa acchiocciar molto anzi che gli nuoce, & se se gli danno ortiche fresche tagliate cosi uerdi, & cotte cõ semola pongono molto. Tutti dicono che se se gli da a mãgiar orzo cotto, alquanto caldo, che poneran molte uoue, & maggiori, ma questa viuanda, & cibo vuol essergli dato la mattina, & poco, perche dandosegline troppo fa crear gran fele alle galline, & si vengono a infermar piu, ma dandosegli nel modo che io hora dirò non gli fa mal niuno, & gli farà porre molte uoua, & quantunche faccia gran freddo non cessaran di porre o almeno assai piu che in altro modo. Cuocasi alquanto l'orzo in acqua molto netta che sia ben prima stato l'orzo netto, & purgato da ogni poluere,

&

& bruttezza, & spargasi l'acqua nellaquale è stato cotto, & habbisine dell'altra ben netta in vna caldaia, & quiui metta l'orzo con un poco d'alume, & si cuoca insieme con esso, & faccian di semola & del detto orzo un mescuglio, & questo se lo dia la mattina a mangiare. Diasegli nell'Inuerno per esser caldo la mattina, & quando fa gran freddo, & fra giorno poi o gran o meglio o panico (che è tutto una cosa) segli dia poche volte, & in poca quantità perche allungo mangiare diuentano con esso come pazze, & suanite oltre che fa lor crear pedocchi. Col miglio couan l'uoua molto, & è cosi per esse come per pollastri singolare, & ottimo nodrimento. Nella State è buono per esser orzo non cotto, & fia di herba o foglia se non han doue pascerne, che la verdura piu tosto se gli ha da dare per rifrescarla che per nodrimento, che è a esse di poca sostanza, ma le galline si uēgono a disporre per il gran caldo della State, come cō i freddi dell'Inuerno ancora che non tanto, & perciò è ben per allhora dargli cose verde fra giorno, ma non sia troppo che gli causa la cecagione, & doue è gran quantità di meloni tagliandoglisi pe l mezzo, & dandosegline esse ne mangiano molto bene, & gli son molto buoni, ma non pepini che loro son molto freddi, & dannosi, & se son galline che sieno in largura, & campo doue possan pascere, se gli ha da dar da mangiare due volte il dì, vna la mattina, & l'altra di due hore prima che vadano a dormire, ma se fossero in luogo doue nō hauesser da beccar cosa alcuna ne herba da pascere diasegli da mangiar tre volte, vna a mezzodì, & doue è gran largura di campo & che uan lunge, auuezzinsi a tornare a casa con una campanella, & nel l'Inuerno gittesegli qualche cibo da pascer fra il letame, perche lo scauino, & si riuoltino cercandolo, & la state fra la poluere, che queste cose le fanno ir molto sanne, & nette di pedocchi, & nella State la poluere sia in terra scauata, & bagnata, & quiui se gli gitti da mangiare qualche sorte di grano, & nell Inuerno poluere secco o non molto bagnato. Dice che se di notte si profuman con solfo che saran molto sane, & poneranno assai grande voua. Sopra tutto è espediente molto che sempre habbino acqua fresca & netta, che con la brutta infermā molto massimamente de pepita o ceguerà, & perciò doue saran galline non deon tenersi oche ne anatre, che gli imbrattan molto l acqua eccetto se non fosse molto corrente, & perche le galline non la possino imbrattar con piedi che ui montan sopra, & anco ui gittan lo sterco proprio, il che è caldo, & molto a esse dannoso, dice Columella che se gli faccia il vaso largo, piano, & basso, acciò che se ben vi cadesse qualche pollo ne possa vscire, & acciò che non la possano imbrattare habbian di sopra una campana a guisa di lambicco fatta di terra, & per di sotto alcune fessure grande per lequali possan le galline metter il capo

po a bere fatta a modo di vna mano posta di sopra con le dita appartate, & sta aguzza dalla parte di sopra acciò niuna gallina vi possa montar di sopra ne imbrattar l'acqua. Circa il nodrir delle galline si potrebbon dir molte altre cose, ma questo che ho detto breuemente basta che come si habbin da ingrassare se dirà piu inanzi, & auuertasi che non mangiano gusci o coccie di uoua, perche si auezzarebbon poi a mangiar l'oua. In Roma se gli da semola secca a mangiare in vna conca & di sopra gli mettono una gran pietra, acciò che non la scauino, & è un buon nodrimento nel tempo dell'Inuerno, ma è pedocchioso.

De i tempi di cauar i polli, & come si cauino. Cap. 21.

Var. lib. 3. cap. 11. Colu. lib. 9. cap. 5. Palla. lib. 2. cap. 27. Cres. lib. 9. cap. 85. Arist. lib. de nat. animal. lib. 9. c. 2. Plin. lib. 10. capit. 53. 54. 57. Hortus sanita. lib. 3. cap. 64. Ba. lib 3. cap. 18. Ma. cap. 22.

NOn son buone tutte le galline per cauare polli, ancora che sien buone per porre voua, perche è cosa molto certa che per porre uoua le giouane son molto migliori, & per cauar i polli quelle che arriuano a dui anni, & passan fino a i tre o quattro al piu, & questo è certo che queste son migliore da crear che le giouane. Similmente le galline per cauar i polli han da esser larghe di corpo di grande ale, & che non l'habbin pelate & sien molto ardite, & braue, che l'arditezza è molto conueniente e buona in quelle che creano polli che per esser ardite combatton con le gatte, et con cani, & altri animali, & anco talhora si alzano a ribeccarsi contra i nibbi, & gli impediscono di rapire i pulcini, & procurisi perciò hauer galline che non habbino speroni, perche con essi molte volte spezzan l'oua & non habbin anco molto acute l'vnghie, & questo è piu nelle vecchie che nelle giouane, & come dissi le nane ne anco son buone da crear polli, si perche cuopran nel couar le oua poco, & si anco perche rompon molte oua, & la gallina che si mette per couar oua, & crear polli sappia chiamare, & conuitar i pulcini nati, & anco cantar sopra l'oue quando le couan, che ve ne sono alcune che son mute. Quanto al tempo di cauar i pulcini dice vn prouerbio che il pollame di Gennaio empie il gallinaio, & è uero perciò che non è cosi securo far couar polli prima che i freddi comincino, dell'Inuerno quanto è per mezzo Decembre o di Gennaio, & alquanto del mese di Febraio, & allhora riescon migliori, & se allieuan piu sani, & piu senza infermità, che par che il freddo di quel tempo gli faccia di buona complessione, & è ben di cauargli fino a mezzo Marzo, & in niun modo si deue metter a couar gallina oua di Maggio, nè anco son buoni o poco dopo, perche quei che nascono piu tardi, riescon tutti piccioli, & minutelli, & gli viene a pigliar l'Inuerno con poca sustanza & forza, eccetto però se non ui fosse comodità di buona sustanza, & ben calda, che altrimenti

ti i tali polli si empiono di pepite, ceguerà, & di freddo, & la maggior parte di essi infermano, & muoiono. Et ancora che Pietro Crescentio dica che sia bene di couar pulcini nella State, non so se ciò procede ò auuiene nella Lombardia doue egli uisse, & scrisse, ma quì in Spagna noi uedemo il contrario, & anco credo che non uolesse dir questa cosa, perche si uiene à contradire inanzi nel libro duodecimo nel trattar del mese di Febraio, si che i pulcini si creano, & fan meglio fin da Gennaio impoi che non uicino al principio dell'inuerno che uiene, dicon l'Autunno, perche per la maggior parte quei che nascono nell'Autunno muoiono l'Inuerno ò si creano molto deboli, & infermi. Dice in oltre Columella, che acciò che le galline che si metteranno à couar uoua sien piu certe che habbino pulcini di esse uoua, se si metteranno a couarle nel crescer della Luna, che nello scemare, & anco nel diece ò quindeci della Luna nuoua, pur che tocchin parte del crescere al principio, & parte anco all'uscire, & la Luna nuoua aiuta ad armiargli meglio, & piu presto, i nidi deono esser molto netti, & forniti di paglia nuoua, & anco se gli muti piu uolte se si uede le galline hauer pedocchi, & ancora che dopo che sien cauati i pulcini se gli deue subito rifrescare, & i nidi han da star ben fermi che non muouano, & non molto alti acciò che le galline non salliscano in alto che spezzan l'oua, & da mouersi i nidi riceuon gran danno le uoua in commouersi, & anco l'oua che si han da couare non deono esser maneggiati ne crollati in mano che si confundano le uene uitali, & si guastano, & suaniscono, & percioche ui son galline, che per sciocchezza riposan poco ne i nidi, & fra tanto l'oua si gelano, & rafreddano. è gran bene di tener le galline cosi serrate, che non escan di essi nidi se non quanto uanno à pigliar il suo cibo ordinario, & anco l'altre galline che solean couar in quel medesimo modo uengan quiui a pungerle col becco, & cauale del nido, & fetino talhora esse altre uoua sopra quelle che essa couano, però è ben che sien serrate in quel tempo purche non se gli tolga l'aere, & se pur auuenisse che altre ui uolessero entrare per farui uoua, si deon con un carbone almeno signare quelle uoua, che ui son per couare, & parte couate acciò che si possa sapere quali ui sien state poste dopò, & leuarle uia, & per questo deono esser le coue, et i nidi ogni dì uisitati dalle buone donne ò sia buon'huomo che ne ha cura leuando, & togliendo quelle uoua che ui trouassero spezzate, & riuedergli ben tutti i primi quindeci dì ogni giorno una uolta, & riuoltargli acciò che la gallina gli cuopra, & scaldi bene per tutte le parti, ancora che questo poco importi, che se la gallina ha forza ella istessa gli circonda, & gira. Et alle sue hore se gli ha da apparecchiare il suo mangiare e'l suo beuere, acciò non le sia conueniente di andarsclo a cercare che

se molto tarda fuori, l'oua come si è detto si raffreddano, & guastano, & perciò è bene che se ui è gallina che tardi a mangiare, & à rientrar nel nido oue ha lasciato l'oua, è ben che si scaldi vna pelle, & si ponga sopra dell'oua fin che ui ritorni la gallina, & questa ricetta è buona molto per il tempo freddo. E buono nodrimento, & cibo per esse in quel tempo grano che è di molta sostanza, & forte digestione, che questo è quel di che elle ha gran bisogno, poi che passa grande interuallo di tempo da un mangiare all'altro, e ben san tutti che le galline son di maggior vtile che non sono i maschi, & per questo si ha da vsar diligenza che inquanto sia possibile sien l'oua di femine, & questo sia principalmente in hauer gallo che in femine, che altri sono che immaschiano, & non son cosi buoni. Similmente si conosce esser l'ouo di femina, quando è rotondo che quei che son lunghetti dicono esser di maschi, ma questo esser de' maschi i lunghi, & i rotondi di femine si intenda se son tutti di una gallina, altri gli guardano, & sperano alla candella ò à raggi del Sole, ponendo la man sopra l'ouo acciò che faccia ombra, & se una macchia che è nella punta è ugualmente in mezzo della punta è di maschio, & se pende à un de i lati è di femina. Il numero delle oua sia secondo il tempo, & secondo che fia la gallina, che piu se ne mettono quando fa caldo, che quando fa freddo, & piu sotto vna gallina grande, che sotto una picciola, ma in niun tempo se gli ne deon mettere piu di vinticinque, che ui è gallina cosi grande che le cuopre, ne meno di tredeci. Et non so qual sia la causa che tutti i dotti cosi Christiani come Gentili dicono che si debban porre l'oua di numero disparo, & casso, & vedo anco osseruarlo da tutte quelle persone che han cura di galline, ma non san dar la ragione, & la causa perche, ma io tengo che il metterle cosi precisamente dispare sia una abusione & baia, che cosi penso che farebbon bene pari, come dispari. Similmente io vedo che i medici ordinano le pillole dispari, & non pari, ne so con che se lo fondano, & io tengo che anco questo sia burla, che piu fan operatione quante piu sono, & la bontà di esse. Si han da capar l'oua, che si han da mettere de i piu freschi che si possono hauere, perche piu presto si auuiuano i pulcini, & non passin diece dì da porgli, perche altrimenti si guastano per la maggior parte, & sieno di galline ben mantenute che son piu certi, & escono piu gagliardi i pulcini, & perche alcune galline couano le oua di due razze, questi son migliori da mangiare che da farli couare, che di essi vengono i polli mostruosi, & spesso si cauano ò con due teste i pulcini ò con duo corpi, ò con simile altre mostruosità, & diffetti, ne anco se gli deuon mettere oua molto grandi che sieno schietti nel mezzo, perche ne auuengono i medesimi mostri eccetto se non fossero di gallina che gli suol far di questa sorte, & chi uolesse far couare

uare uoua grande, siano di gallina che sia solita di fargli cosi, ò di gallina cosi grande che ponendosi mente alla grandezza della madre non paian l'oua troppo grande, ma che sia proportionato, & che sia il guscio sottile. Similmente si conosce esser l'oua buone da couare, che a i quattro dì dopò che son stati sotto la gallina han cominciato a pigliare, & di notte ò nello oscuro con una candela si mirino, & quel che è già torbido è buono, ma se è cosi chiaro, che traluca non è buono per far pulcini, però si può leuar via. Et ancora che dica Plinio, che se gli ne debban metter altri in suo luogo di quei che se gli lieuano a me non pare che sia ben fatto, perche alcuni ueniranno à buon'hora, & altri tardi, & quei che non nascono la prima volta non venıran perfetti, perche la gallina, come ha hauuti i pulcini poco riposa nel nido, & non couano in perfettione quelle oua, che si son posti dopò. Et se è tempo che faccian tuoni, dice Columella che guasta l'oua che son cosi posti per pulcini, ma che se nel nido sia messo un ramo di lauro, non riceuerà danno alcuno, & dice Plinio che il medesimo effetto fa qualunche cosa di ferro, & è molto bene di profumare i nidi con rosmarino ò di lauro ò con corna di ceruo ò di capre, perche da essi fuggon molto gli animali velenosi, & si de por nel nido ruta secca, ò polegio secco fra la paglia ò assentio, che da queste cose fugon molto le pulci, & pedocchi che fan gran danno alle galline, quando cosi couano & molte perciò ne muoiono. Passati i vinti dì habbiasi grande auuertenza che nell'uscire non affuoghin i pulcini, & se gli mãcasse caldo (che la gallina non ne hauesse tanto quanto è il bisogno) mettasi l'oua in un caldaio ò simil cosa con la sua paglia netta, & sotto se gli metta talhora alquanto di bragia in modo che quella paglia pigli alquanto di caldo, & subito se gli lieui la bragia ò scaldisi la paglia da per se maniggiandosi sopra il fuogo, & dopò si ponga doue son l'oua, leuandosi prima via la paglia vecchia. In molti luoghi si cauano fuori i pulcini senza le galline, come hora dirò, & se si volesse metter sotto le galline à couare uoua di oche ò di pauone tenganси qui ui inanzı quelle di galline dice dì, che poı tutte verranno à dar i pulcini fatti in vn medesimo tempo, ma è meglio ogni razza separata, & da per se, & che non sien mescolate, ò pauoni, ò papari, ò anatre, ò polli, & se gallina couasse papari ò anetrini, habbisi auuertenza, come entrano a notar in qualche acqua, perche se essendo cosi picciola la gallına non potesse entrar in quella acqua che son entratı essi ne seguitargli, si perderebbono, & se pur vı entri (che molte volte l'amore la sforza) si affuoga. Il modo nelquale i pulcini si habbino a cauar senza gallina è questo, secondo che dicono Aristotele, & Pietro Crescentio, ma è necessario però di appostar che sia luogo, & anco tempo caldo. Facciasi alcuni fornelli in parte

molto calda, & voti di sotto, & dopò che sien bene asciutti si han da metterui sotto penna molto minuta, & fra la penna tante uoua, quante ui capiranno unite insieme, & si possono (quando vi capano) metteruene ha uno fin a mille, ma bastan ducento per ciascun fornello, & copransi queste uoua con piu penne, & per di sotto mettasi della bragia, come quella che si caua dal forno in modo che il fornello uenga a pigliare da essa bragia vn caldo temperato, come se fosse di gallina, che quella uoua couasse, & al fin del tempo vsciranno i pulcini, ma al parer mio sarebbe meglio che in luogo di penna si mettesse in quei fornelli letame molto minuto, & ben secco, & l'oua fra esso, & in questo modo facendosi non si impediranno le galline nel couar uoua, & perderan la chiocciaia attrauersandosegli una penna pe'l naso, ò mettendosi in luogo doue non trouino nido doue mettersi, & in questo modo perdendo la chiocciaia, & non si occupando in couar oua verranno à fetar molto presto di nuouo. Et à i pulcini che cosi nascon senza madre si posson metter in luogo, che gli allieuino i capponi che ue ne son di tali, che fan tante carezze à pulcini, che per essi lasciano i pulcini che amauano alle madre loro, & se questi capponi non si muouano a accarezzargli, & creargli piglisi la pechugas, & pungasegli con ortiche alquanto, & mettasi in qualche cosa con i pulcini di sotto, che con l'amenità di quelle minute penne de i pulcini, & quelle tenerezze si addomesticheran molto in amargli, ma percioche questi capponi non son madre loro naturali, che prima danno il cibo che hanno à i lor pulcini, & figliuoli che esse lor mangiano uogliono esser ben trattati nel mangiare, accioche col'hauerne abbondanza ne dieno poi à pulcini, che se han da mangiar poco, essi se lo mangian senza darne à pulcini, ancora che ce ne sien alcuni, che gli piglian di lor natura tanto amore, che come si fossero proprie madri si lieuan di bocca il cibo per darlo à questi pulcini, & gli scaldano, & conuitano. Han le galline affettion grande a pulcini, & gli scaldano, gli inuitano, & chiamano à mangiar di quel che esse trouano, & se gli metton sotto delle loro ali, combattono contra i nibbi, & il nostro Signor Giesu Christo si uolle assimigliare nell'amore, che ci porta, alle galline, come appare per il suo Euangelista Mattheo. Subito che i pulcini son nati, ò sia di gallina ò senza, è necessario che sien scaldati, & netti bene, & che i duo primi dì nō gli sia dato da mangiare, che piu bisogno han di caldo, & piu utile sia loro, che il migliore fin tanto che si insuppino, & risoluasi l humidità che hāno, & dopo se gli ha da dare à mangiare molliche di pane minute, & in luogo bagnato, & ben cauato, accioche non se gli guastino i piccioli becchi che anco gli hanno molto tenerini, & diasegli à mangiare suppa in uino, & pasta impastata con semenza di nastrutio, ilquale dice hauer uirtù

da

da diffendergli molto dalla cecagione, & crescon molto con carne cotta, & con piccioli vermi, & lombrici delle terre. Si han da custodire molto che non si bagnino nel nido ne fuore, & da luogo freddo, & in ogni tempo si hã da guardare che non si bagnino pur i piedi, ancora che sien grandicelli, che si suian molto, quando la madre hauesse pedocchi, ouero essi mettassegli nella coua ò nido marrobij, & nasturtio fra la paglia, & venendogline, ungansi le galline sotto l'ali con un poco d'olio in tempo caldo, & facciasi che se lo insuppi, & aschiugi molto bene prima che entri sopra i suoi pulcini, che subito muoiono i pedocchi, & anco perche le galline che stanno così a couare sogliono sempre generar pedocchi, di che elle riceuon molto danno, oltre che gli attaccano à i pulcini, & gli ammazzano ò gli affiaccano, & infermano, è bene che otto dì prima, che sia la gallina messa a couar l'oua sia unta con alquanto di olio per tutto il corpo, pur che non gli entri nell'orecchie, che la perseuera, che non gli habbia a creare nel nido col mutarsegli, come si è detto, spesso la paglia, & il medesimo si faccia à pulcini, ma bisogna che i pulcini se sono unti sien ben guardati dal freddo. Si deue dar da mangiare à pulcini quando habbino diggerito quel che han mangiato, che se gli si da vn pasto sopra l'altro, senza che sia in lor ben digesto il primo, non potendo diggerir ben ne l'uno ne l'altro riceuon per ciò gran danno & sempre inanzi che possano salir à dormir in alto guardisegli bene i nidi, acciochè ne gatti, ne serpi, ne altri simili animali gli possano nuocere, & dar noia, & per cautela di ciò è bene di profumar questi nidi, come si è detto di sopra, & se questi pulcini fossero troppo vagabondi & suiati, peliglinsi alquanto l'ali, & parimente mentre son così picciolini pelisigli nei culetti, perche molte volte se gli attacca quiui lo sterco, & seraglisi in modo che si muoiono, & se auuenisse mai che se gli serrassero per questa causa, se gli han da aprir cõ una penna sottile messa a molle in olio. Gli è molto vtile mettergli doue sia cenere ò poluere, perche in essa si posson riuoltare à lor agio, & vengano con ciò a lasciarui i pedocchi, & se son nati di molte madri si possono dar tutti sotto vna, pur che sien tutti di vna età medesima che in altro modo le madri dan del becco à quei che non son suoi & perciò è meglio di dargli à far alleuar da capponi che gli riceuon senza differenza, ma anco bisogna che sien di una età altrimenti essi ancora gli piccano col becco.

In qual modo si han da capar de i polli quei che si han da far buoni capponi. Cap. 22.

FRa tutte le sorte di vcelli niuna è che si vsi castrare maschi, se non i galli, perche sono tanto lussuriosi, che se non fossero castrati ne si in- *Plat. lib. 5. Arist. lib. 9.*

cap. 50.
Var. lib. 3.
cap. 9.
Colu. lib. 9.
cap. 2.
Plin. li. 1.
cap. 21.

grassarebbono, ne la lor carne sarebbe buona da mangiare. è il tempo di castrargli, quando essi cominciano à esser molto innamorati & cantare, & combattere, perche innanzi sarebbono troppo teneri, & se si castrassero già galli, non haurebbon quel sappore, & per capponi non sono tutti buoni, che quei son buoni per capponi che sono buoni per galli, che i galpitos non vagliono nulla per capponi ne crescono. Vi sono alcuni che di lor sono effeminati, & quei che di questi riescono buoni capponi, son molti singolari per alleuar polli, & per mangiare. Sono piu al proposito per capponar quei che han grossa la pelle del collo, perche ingrassan piu. Il capponare si ha da fare per piu sicuro nel tempo dello sminuire della Luna, & al cappone per vn dì inanzi, che si capponi non se gli dia da mangiare ne bere, ma si ha da lasciar star inserrato, acciò piu sicuramente possa accapponarsi col uentre voto, per castrargli bisogna che si habbino le mani sottili, & le dita lunghi, & sottili, & molto ben lauate, che non habbin toccato ne cipolle, ne agli, che son dannose, doue si caua sangue, & si deono aprire per disotto, & cauargli i testicoli, ponendo ben mente che per sorte in cambio di essi, ò con essi per mala pratica non se gli cauasse, ò il cuore, ò i rognoni, come io ho veduto accader tallhora. Cuscita poi la ferita, se gli ha da por su un poco di cenere che se gli asciughi, & se gli dia da mangiare suppa in vino ò grano ò pane, & se non volesse mangiare cacciasegli per la gola, & tengasi in luogo caldo, doue non possa caminare, & se gli ha da tagliar la cresta, che cosi non sono i capponi perseguitati tanto dal gallo, & in questo modo ingrassano anco piu, ma non se gli deue tagliar subito, che per allhora gli basta il dolor della castratura, benche se sono bene accapponati, essi da loro istessi si ritirano, & risoluon la cresta, & la barba. Io credo che ognun sappia questo modo di incapponare, ma io lo posto qui per che mi penso che sia il miglior modo per far miglior carne, & anco perche intendo da dire di altri modi da incapponare. è vn segno che sia ben castrato se da esso istesso, come ho detto si embeue, & se gli ritirano la cresta, & la barba, & egli diuenta alquanto giallo, se non canto come gallo, ò va in amore con le galline, che quei che non ritiran la barba, & la cresta, anzi lor resta anco rossa, se ben han cauati i testicoli lor son rimase certe corde, & ancora che non habbin virtù da generar stan però in quel mezzo di castrati, & non se ingrassano, ne son di cosi buona carne. Vi è un'altro modo di castrare senza aprirgli. Piglinsi i polli, & con vn ferro ben infocato abbruseglinsi le speronagli, fin che se gli rompano, & aprano i neruetti, & tosto se gli empiastrino con creta di pentolai ben mollificata, che questo lieua il dolore alle abbrusciature, & in oltre gli le sana in vece di vnguento. Altri gli abbrusciano i lombi con un cauterio, & poi gli metton

ton ſu di queſta creta come ho detto. Vi è vn'altra maniera di accapponare, che è abbruſciargli con un cauterio ben caldo una berruguilla che han ſopra la coda. Per far capponi ſi han da ſcegliere i migliori polli della razza che ſi poſſano hauere, & per ingraſſar ſon migliori quelli che paſſan l'anno, ma i giouani hanno il vanto ſopra gli altri per eſſer di carne piu tenera, & piu ſaporita.

Di alcune infermità delle galline, & ſuoi rimedij. Cap. 23.

HAn le galline molte infermità, ma le principali, & piu pericoloſe, naturali, & continoue ſon due, l'vna è ceguera, & l'altra pepita dicono che quaſi tutte due prouengono da vna medeſima cauſa, & anco i Latini amendue con un medeſimo nome chiaman Pituita. Certa coſa è che la ceguera pe'l piu delle volte procede da humidità & frigidità, & molte uolte da gran ſiccità, & per il medeſimo auuien la pepita, & della ceguera guariſcon piu facilmente che della pepita. Procedon loro anco queſte infermità dal bere acqua calda, & brutta, & queſto male ſi attacca molto nell'acqua, che ſe vna gallina inferma di queſti mali beue in un vaſo e tutti chi nel medeſimo beuerà ſi attaccheranno queſti mali, che ſono mali molto contagioſi, maggiormente fra i polli giouani, & ſempre guardiſi di non tener con le galline, come ſi è detto oche ò anatre per riſpetto dell'imbrattare che fa dell'acqua. Tutti gli vccelli quaſi han queſte infermità, naſcon come ho detto anco da freddo, & talhora dal patir fame, & molte volte dalla bruttezza del luogo doue ſtãno, & molte volte per eſſer l'acqua che beono ſtantiua, & quaſi putrefatta nel tempo della State, & perciò chi vuol hauer le ſue galline ſane procurino di tenerle la State in luogo freſco, & quando fa freddo in luogo aſciuto aprico, & caldo, delquale han gran biſogno, oltre l'eſſer nel reſto ben granate. Conuien che habbino cõtinouamẽte acqua freſca, & ſe auuien che qualche vna ſi infirmaſſe di cecagione appartiſi dall'altra, & dorma al fumo & all'altre facciaſegli fumo di notte, di lauro, genebro, roſmarino, ò qualche altro ſimil legno odorifero, & buono, & nell'acqua mettaſſegli radice di tamarice, & anco cocerſegli queſte radici in acqua, & con eſſo impaſtarſegli la ſemola, & ſe da quella cecaria, & bottaccioli chiamano le donne di Roma, ſe gli enfiano gli occhi, & la teſta, ſalaſſinſi alquanto ſotto gli occhi ſottiliſſimamente, perche eſcan fuore quelle acquoſità che fanno queſto male, oueramente con un cauterio ben caldo ſe gli rompa la pelle ſopra la mucca, & attrauerſegli qualche penna pe'l naſo mutandoſegli ogni dì, & diaſegli à mangiar agli. Et molti ſono che le impizzano di foglie d'agli verdi tagliati con

Colu. lib. 9. cap. 5.
Palla. lib. 2. cap. 27.
Plin. lib. 10. capit. 57.
Creſ. lib. 9. cap. 87.
Ariſt. de natu. anim. lib. 5. ca. 21.
Abenc.

olio, & anco foglie di porri gli son buone cosi tagliate, & anco è bene di imbocconarle similmente di orina di persone che le fa purgare, & sternutare, ma sopra tutto gli gioua il fumo. Nasce lor questa infermità ancora per mangiar agresto ò fichi non maturi, come dice Columella, & mangiando lupini subito se gli enfia sotto gli occhi che pur che quiui sieno i medesimi grani, è bene di rompergli, & piccargli quiui la carne con uno aco caldo, & subito poi vngergli gli occhi con latte di donna. & sugo di porcellane, & è bene contra la ceguera, ò bottaccioli pigliare vn aco grande, & nel buco di esso infilar vn filo, & scaldar ben l'aco, & meglio è ancora di far il buco con una punta di vno spiedo infocato, & per esso metter l'aco col suo filo, & fassi nel modo seguente, pelar prima la gota, & al basso della testa passar la punta dello spiedo tra carne, & pelle, & per esso buco metter il filo, & unger l'abbrusciatura con cotica, poi ligarla, & guardarla dal freddo, & dall'altre galline che la piccano, & gli cauano il filo, & la pelle, & la medesima medicina si puo far a i pulcini che già son grandi che lo potranno sopportare, & è buona medicina che io l'ho prouata, & esperimentata. Dicono esser anco bene per la ceguera pungergli alquãto certe uene che han sotto l'ali come chi fa salasso per le pepite, che è una infermità che lor nasce nella lingua che è vna cosa bianca che quiui se gli fa lunga che veste la lingua, & è segnal che l'ha quando apre molto il becco, & par che non si satij mai di pigliar l'aere in bocca, & non può mangiare, & in questo modo si uien seccando, & muore. Questo procede per bere acqua cosi stillatiua per la maggior parte, ò di hauer beuuta acqua che beuon l'anetre, & l'oche. Hor se gli puo, essendo cosi fresco il male leuargli quella carne cosi bianca sottilmẽte in modo però, che nõ se li tagli ne strappi la lingua, & subito se gli freghi la lingua con un poco di cenere ò con un'aglio pesto, & diasegli à mangiare certi agli pesti con olio. Si infermano anco le galline di hydropisia che se lor fa grande il fegato & di esso male muoiono. Gittesigli per guarirle nell'acque che beono radici di tamarice, che non solo gioua per questo, ma per molte altre infermità, se han il magone, & stomaco duro che non possano diggerire imbocchisi dell'olio due ò tre uolte, & molte uolte han questo male le galline che mangian molto, & non possono diggerire, & non hanno il magone duro, et perche questo non gli uenga, è bene, come dissi di sopra dargli da mangiar à poco à poco, & molte volte, & quando hauran questa infermità è bene di dargli olio, come ho detto che la mollifica & gli fa descender à basso, & non è medicina che au nzi il dargli ò due ò tre pillole di azibar delle piu commune che si faccino nelle spetiarie, che è cosa marauigliosa l'operatione che fanno. Suole anco giouargli pelargli lo stomaco di fuori, & votarglilo

glilo con un picciol buco che troueraſſi quel che han dentro duro, muffoſo, & puzzolente molto, & dopò ſe gli deue cuſcire ſottilmente che in queſto modo ne guariſcono alcune, & alcune ne muoiono, ma non è rimedio che auanzi quel delle pillole che io diſſi. Se ſe gli attrauerſaſſe l'ouo che non lo poſſa mandar fuori ammazziſi ſubito la gallina perche poche ſcampan di quel male. Se ſono aperte de fetar molto ò per far grande oua, diaſele a mangiar qualche gran di vua ò granelli di venacci & fetaran oua minori fin che ſi ſanerà, & in tanto laueſegli la coua doue fetano con acqua ò vino nelqual ſia ſtato cotto ſommacco, & roſmarino, & noci di cipreſſo, & potendoſi hauer poluere che ſi fa de grani del mirto, & anco delle foglie gitteſegli di ſopra, & reſtringeraſſi eſſendo ſtata lauata prima con quel uino. Altri peſtano gli agli con una mano di mortero ben caldo, & coſi caldo, gli lo mettono al zeſſo. De i pedocchi che generano, già ſi è detto aſſai. queſti gli vengono, & procedono dallo ſtar le galline in luogo ſtretto, doue non poſſan riuoltarſi, & crollarſi, & dal non nettarſi il pollaio bene, & diligentemente, & anco ſi ſon tali che poſſan con una ſcopa che arda abbruſciarſi ſenza pericolo delle ſtanze non ſia ſe non bene. Naſcono alle galline anco i pedocchi in gran quantità per la ſemola che mangiano ſecca, & dal dormir nel tempo della ſtate in luoghi caldi. Però ſi deuon leuargli le cauſe, & ſe gli leueranno gli effetti, è bene di farſe gli foſſe da riuoltarſi, & nella State ſia in terreno ben cauato, & adacquato che oltre che in eſſe ſi vengono a rifreſcare ſi sbatton molto i pedocchi da doſſo, & nel tempo dell'Inuerno ſe gli han da fare queſti luoghi da riuoltarſi, ò in poluere, ò in cenere, & coſi ſi lauano, & paiono nette, & ſe i pedocchi foſſero in gran quantità ſe deon cuocere acqua con lupini, & cocumeretti amari, & con eſſa lauar le galline, & i pulcini che ne haueſſero, & il medeſimo effetto farà l'acqua doue ſia cotto dell'aſſentio. Vi è poi la ricetta che io ho detto dell'vngergli con l'olio, ma non è molto ſicura, perche biſogna hauer grande auuertimento, che non gli entri nell'orecchie, perche ne morirebbono. Naſce molte volte anco una infermità alle galline chiamata Helera che diuengono per eſſa gialle, e come ſe foſſero enfiate, & è quella che io diſſi di ſopra hidropiſia, e perciò è bene di dar loro à mangiar coſe aſciutte, & fregargli molte uolte quel maſchio che han ſopra la coda che de li uſcirà lor fuore una materia molto puzzolente & dargli per due dì, due di quelle pillule, & in quel giorno che lor ſiano date, guardiſi che non tocchino acqua, & dal freddo. Infermano parimente tagliandoſegli le penne delle ali, & della coda, che gli ſi vengono a indurire, cannoni maſſimamente tagliandoſegline aſſai, & perciò è meglio pelarglile piu toſto che tagliarglile. è bene à tutte le galline pelargli l'ali, & la

coda per il mese di Maggio, ò di Giugno ò Luglio, perche quando sopraueni rà lo Inuerno habbia messa nuoua penna. Altre infermità possono hauer le galline, ma queste sono le principali & proprie loro. Qualche volta dan del becco in cose velenose, & le mangiano come sono scorpioni, tarantole, & simili, & di esse si vengono a enfiare, & a morire. A questo è lor gran rimedio di ingozzarle di olio o triaca, & con triaca vngerli ancora le congionture, & di questo male muoiono la maggior parte di esse, & massimamente essendo grande il ueleno. Molte uolte fetano oua senza il guscio, & questo ò procede da freddo ò che vogliano assiocarsi, se prouiene da freddo, diasi loro à mangiar cose calde, & se è che si dispongano a farsi chioccie non vi è rimedio alcuno. Le galline infermano molto con mangiarne sterco di persone, che con la nettezza viuon piu sane, & piu grasse, & couan meglio, oltre che la carne, & oua loro son migliori, & di miglior sapore, & prezzo, & però se è possibile non se gli dia luogo da poterne boccare.

Dello ingrassar delle galline. Cap. 24.

Cres. lib. 9. cap. 7. Var. lib. 3. cap. 9. Abencen. Plin. lib. 10. cap. 1.

E Ragioneuole che dietro la fatica venga il premio, & poi che han dato tanta fatica le galline in alleuarle è cosa conueniente che stien molto grasse da mangiare, & ancora che molte ingrassino ne i cortili doue praticano dandosegli ben da mangiare, io dirò molti modi che son trattati da questi dotti huomini da ingrassarle che son tali, che in quindeci ò vinti dì ingrassan di tal sorte vna gallina ò un capone che è cosa marauigliosa, che il voler solamente dargli a mangiare per i cortili è di gran spesa, tardano a ingrassar molto, & piglian tanta grassezza. Per ingrassarle si ricerca primieramente tre cose, che han da hauer luogo che sia caldo, stretto, & oscuro, che la larghezza, freddo, & lume son tutte contrarie all'ingrassare, & non accade di voler saper la cagione, perche a questa nostra opra basta allegar gli effetti per ingrassarle ui sono molte maniere, l una è darli da mangiare bocconi di massa di farina di orzo, & con esso mescolata alquanto di semenza di lino. L'altra è dargli à mangiare mellega cotta, si come dissi di sopra delle coccie, che io dissi che fan che non facciano voue le galline, il medesimo effetto fa il contrario con che ingrassino, & percio che nell'Inuerno non fanno voua, allhora piu ingrassano, ma non tutte le galline son buone per ingrassare. Dice Plinio che per ingrassare son migliore quelle che han grossa la pelle del collo, & dice in oltre che se si mantenessero con suppa in latte si ingrassarebbon anco assai, & che diuentano molto tenere, & molto saporite, ma questa è diligenza che si ha da fare ò in abbondanza di latte grande, ò per gran signori. Dice Columella che per

ingrassarle molto, & presto si debba far in questo modo. Sia luogo caldo, & oscuro come ho detto, & piglinsi tante sportelle, quante son galline ò altri vccelli, che si vogliano ingrassare in ciascuna si metta vna gallina ò cappone, & habbian duo bugi, l'uno di sopra alla testa, & l altro di sotto pe l quale possa gittar lo sterco, & non resti nelle sporte, & habbia ben pelato il cesso, accioche nel gittar lo sterco non ue se gli attacchi, & dentro habbiasi fieno, & paglia in modo che sia soaue, & caldo, che se la paglia, & fieno fosse duro non ingrassano, ma questa sorte di ingrassare è piu pe'l tempo dello Inuerno che della State, & anco piu ingrassano tutte le cose col freddo che co'l caldo hauendo vgual nodrimento, dico col tempo freddo, & quiui sieno le sportelle appiccate a chiodi, & sia luogo oscuro, perche dormano. Diasegli da mangiare bocconi di farina di mellega, & i primi dì diasegline à poco à poco, ma non se gli dia a mangiar l'un che non habbia prima diggerito l altro, il che si conosce nel tastargli il gozzo, & se gli dia poco da bere ò se gli bagni quei bocconi in vn poco d acqua, quando se gli danno, & tallhora sciogliansi, acciò che caminino vn poco, perche si muouano & disnodino. Se se gli da suppa in vino ingrassano assai bene, & diuengono molto tenere, maggiormente se se gli dan bocconi ammassati con esso. Et se per star cosi ligate non volessero mangiare, sciogliansi alquanto, & mutisegli il cibo, dandogli qualche poco di grano fin che se gli lieui quel fastidio, & poi se gli dia da mangiar, come prima. I Mori in Granata gli ingrassano con pasta di panico che in quindeci dì diuentauano cosi grasse, che quasi non haueuano addosso nulla di magro, facendo in questo modo. Haueuano una gabbia grande doue hauean trenta ò quaranta galline ò capponi, & perche era la gabbia tramezzata in qualunche tramezzo ve ne tenean quattro ò cinque, dopò cauauanle fuori ad una ad vna ciascuna separata, & da per se, & gli ingozzauano con alcuni bocconi di farina di panico fino che se gli impiua il gozzo, & gli metteua un poco di acqua dopò, & à vna à vna gli facea questo, & dopò le metteuano cosi in gabbie uote, & l altre in quell'altra gabbia che era restata uota, fin che cosi haueuan uotate tutte, & mutatele, & dopò che l'hauean diggerito tornauan di nuouo. Ma facendosi questa ricetta bisogna che la gabbia sia alquanto appiccata in alto, accioche lo sterco che faranno non se gli habbia a firmar fra i piedi. V'è vn'altro modo di ingrassare facendo le sue gabbie in cucina vicine al fuoco, ò in qualche camera calda, & quiui si metta il suo grano, & acqua netta ò mellega cotta, ma in questo modo tardan piu tempo à ingrassare, & non piglian tanta grassezza, ancora che non sia cosi faticoso, & se si piglia galapagos, ò tortugas, & si cuocano in acqua fin che si disfaccian totalmente, & con quell acqua si cuoca il grano, ò se gli

fa

sa semola, & se gli danno a mangiare ingrassan presto & molto, oltre che questi vccelli così impastati sono vtili, & sani per gli Etici, & penso che questa medesima ricetta sia buona per ingrassar le mule cocendosi la biaua in quella in che son cotti i gallapabi, & darglili.

Come si habbino da conseruar le oua, & di alcune proprietà di esse. Cap. 25.

Bart. lib. 9. cap. 96. Auic. li. 2. cap. 8. Plin. lib. 10. cap. 52. lib. 29. c. 3. li. 10. c. 90. Arist. lib. 9. de nat. animal. lib. 3. cap. 1. de genit. Ma. par. 3. Plat. lib. 5. 6 & lib. 9. Virg. lib. 3. cap. 9. lib. 2. cap. 1. Cres. lib. 9. cap. 99. Colu. lib. 9. cap. 6. Abenc.

FRa tutte l'oua di tutti gli vccelli (secondo dicono i medici, & filosofi, che parlan di esso) sono migliori quei delle galline, & di essi son migliori i piu freschi, & che son di gallina grassa, & ben considerate tutte le cose sono migliori quei che sono alquanto lunghetti, che quei che sono rotondi, & di assai miglior sapore, & molte volte le galline fetano uoua senza maschi, & di questi ne fetano molti, ma son minori, & di non così buon sapore come gli altri, & di essi non si posson generare ne nascer polli, & oltre l'esser molto migliori, i freschi sieno lunghi, & bianchi, & se non son molto freschi, prima che si habbino da mangiare per due hore gittinsi nell'acqua fredda, & fresca, & son molto migliori che pigliano alquanto di fresco, come dissi de i pignuoli, & il miglior modo da mangiare, & che sia senza altro, & da per se, & che sia tenero, che da molta sustanza, & gran nodrimento al corpo, è di facil digestione, & perciò è cibo molto al proposito per i vecchi, & deboli beuuti. la chiara dura è di cattiua digestione, & genera cattiui humori, & è conglutinatiua, & viscosa, & restringe, & si conuerte in qualunche humore, massimamente flemmatico, si adoprano l'oua in molti condimenti di uiuande, che io le taccio, perche non è al proposito di dirlo in questa opera, & per non esser lungo. Platina ne pone molti. è buona la chiara per schiarir la vista, & toglie molto l'ardor de gli occhi. Schiara la faccia, & lieua il panno di esso, & l'abbrusciamento del Sole, & anco con essa si fa colirio per gli occhi, & è buona per l'abbrusciature del fuoco, & il male di Sant'Antonio. Mangiandosi sorbiti crudi mitigan molto il caldo, giouã molto alle piaghe della vessica, & rognoni, & cotti in aceto contra le camere giouan molto. La chiara per guarir le ferite fresche, cruda schiara la uoce, schiara il vino, mollifica il pulmone, & ha molte buone proprietà, se l'oue si mettono à molle in aceto frescho se gli cõsuma la coccia dura restãdogli quella teletta di sotto solamente, & restan tali che si possan metter per qualunche stretto luogo. Si posson conseruar l'oua in questo modo, prima fregandogli con sale trito, ò tenute due ò tre hore in salamora, & dopò lauargli, & riporre, se è nella State fra semola ò farina di cẽteno, & s'è nell'Inuerno fra

la

la paglia. Vero è che il sale fa scemar l'oua, & fa che non si uendan così be ne, ma non gli lascia marcir così presto. Abencenif dice, che dopò che son così salati si conseruan ben in olio, & io penso che nella State si debban ben conseruare in arena bianca bene asciuta. La carne delle galline nuoue ò pol li ò capponi teneri è di molto nobile, e gentil nodrimento come noi vedemo, & dice Auicenna, che se vna cosa velenosa ha morsicato vna persona che si ammazzi vno pollo, & così caldo lo metta sopra la morsicatura, & lo mu tino molte volte che non lascierà penetrar il veleno dẽtro, ma lo tirerà a se, & questo si ha da far subito. I polastri son buoni fino nel fin di Luglio, le po lastre nel fin di Settembre, & le galline, & capponi per tutto l'Inuerno. Nõ uo dir altro delle galline, eccetto che una tela che han dẽtro de las molleias che par carta bagnata beuuta è buona contra la pestilenza. Nella molleia del gallo che sia molto vecchio si truoua una pietra quasi di color cristalli- no, ma non è tanto chiara che tira in berettino, che non è chiaro, portata in bocca toglie la sete, & leua l appetito del bere. Il che è vtile per i flem- matici, & hidropici, & altre infermità a chi fa male il bere.

Delle pecore, & le loro qualità. Cap. 26.

VEngo a ragionare della mansuetudine delle pecore, che bisogna in ogni modo che noi parliamo alquanto della sua mansuetudine di que- sti innocenti animali, così quieti, & senza strepito & voce, che quando pur si ammazzano non gridano. A questi animali per la lor molto inno- cenza, & mansuetudine è comparata dal Profeta Esaia, la passione del Redontor nostro. Hor à voler raccontar l vtilità che di continouo, & sempre riceuemo da questi animali non accade dirne molto, poi che ogni vno lo vede & sente, & anco ardirò io di dir che senza esse nõ potrebbon vi uere le genti, ò bisognarebbe che andassero tutte ignude, & diuentar huo mini saluatici, perche esse son quelle che dan lana da vestir Re, baroni, & gente di mediocre stato, & basse, artigiani, contadini & pastori. Le sue carni poi, latte, cascio, pelle, a chi è che non gioui, & non sien necessarie? O per dir meglio, chi è che di esse non habbia somma necessità, ò chi potrebbe far senza? Hor poi, che ci son tãto utile & necessarie, giusta cosa è che l'huo mo si fatichi molto per esse & in quanto si può sian molto ben trattate. Et in uero non è bestiame, che sia di tanto vtile al suo padrone come le pecore, quando sien ben trattate secondo il douere. Ma per tener in questo bestiame alquanto dell'ordine, & modo che si tenne nel trattato delle capre, dirò pri- ma de i montoni, che in molte parti di Spagna son chiamati marocchi, on- de delle lor pelle si chiamano Marochini.

Esa.cap.52.
Plin.lib.8. capit.47.
Cref. lib.9. cap.88.
Colu.lib.8. cap.2.

Quali

Quali debban esser i berbeci, & quale le pecore. Cap. 27.

Colu.lib.2. cap. 2. lib.8.cap.3. lib.7.cap.3. Pal.Giugn. cap.3. Arist. de na tu.anim. cap.9. Virg. lib. 3. Georg. Bart. li. 18. cap. 1. Var. lib. 2. cap. 2. Plin.lib.8. capit.47. c.bb. li. 17. cap.47. Colu.lib. 9. cap. 82. c.73. & 84.

SI deue sempre procurar che i berbeci castroni, & pecore sien bianchi, perche la lana bianca è di maggior prezzo, che non è la berrettina ò nera, potendosi darle qualunche colore che al buom piace, & alla berretina, & nera, niuno ancora, che se la lana naturale si abbatte di esser fina è tenuta in gran estimatione, ma perche molte volte inganna il color della lana che si vede, che molte uolte di berbeci bianchi nascono agnelli negri ò diuisati, & i pastori non sanno qual sia la causa, onde non ui posson dar rimedio, è necessario che lo sappino. Dicono tutti coloro che han parlato di ciò, che se il berbece ha qualche macchia nera sotto la lengua ò nera tutta la bocca ò la maggior parte di essa, ancora che sia bianco può generar agnelli ò diuisati ò berettini ò neri, ma che se l hanno tutta bianca, & senza macchia alcuna gli genererà tutti bianchi, & perciò conuiene che oltre gli altri segnali, che io hora dirò, che ha da tener l'agnello per conseruarsi per razza di berbece che hora dirò vi habbia questo ancora, che ancora che per castratti sien tutti buoni non sono però tutti buoni per razza, & per farne berbeci ò alcuni non son cosi buoni, come gli altri. Parimente conuiene che habbin la fronte lunga molto folta di lana, & anco gli occhi neri, & lucidi, & le orecchie similmente grandi, largo di corpo, alquanto alto di gambe, largo di lombi, di coda lunga, & larga, il ventre folto di lana, & bassa, & i testicoli grandi di molta lana, & molto fina, largo di petto, le corna molto ritorte, perche quei che le hanno al quanto lunghi, & non ben torti in vecchiezza gli crescon molta, & non gli lascia pascere, & quando a questi tali auuenisse questo, seghinsegli le punte di tutte due, & se son molto vecchi ammazzinsi. Ma dice Columella, che se il paese è caldo che son buoni i mochos, & se freddo quei che han le corna, & quel che ha le corna non ha altro diffetto se non che col uedersi cosi armato di esse non lascian che gli altri berbeci che son di lui piu deboli saltino adosso alle pecore, & se il mocho si potesse sopportare è assai meglio per esser piu manso, dico se il paese non fosse freddo doue il grege di queste pecore sarà, ma quella brauezza, & il molto urtare se gli lieua in gran parte se se gli foran le corna con un triuellino, doue dan la prima volta. Et per razza sono assai meglio quei che sono mellizos. Quanto all'età ancora che generino di vno anno, non se gli deue consentire che vadan con le pecore, ma con i castrati separatamente, che se inanzi i duo anni si affrontano con le pecore non cresceranno ne miglioreran piu, oltre che anco la razza riuscirà minuta. Et se sian cosi ben conseruati posson

viuer

uiuer otto anni, che altrimenti per esser molto lussuriosi uiuon poco. Non dico però che si lascin fin che son cosi vecchi, che muoiano ò nõ vaglion nulla, ma che fino a gli otto anni fan buona generatione, & passatigli, ammazzinsi. Ma venendo crescendo in dì generano meglio, & figliuoli maggiori, & se nel tempo dello generare se lor ligherà il destro testicolo al sinistro in modo che di esso non vada fuor sostanza ò seme genereran femine, & ligandosegli lo stomaco generaranno maschi, ma molte volte non se gli possan ligare, perche gli hanno molto congionti alla borsa di essi. Dice Aristotele che nel tempo, che i berbeci assaltano le pecore, se i berbeci vecchi comincia prima à saltar loro addosso che è segno di buon'anno, & di buono augumento, & crear di essi, ma se i giouani cominciano prima de i vecchi è segno di infermità nel grege, à ogni cento pecore è necessario un berbece, & quante centenara di pecore l'huomo hauerà tante berbeci han da metter con esse, che ancora che vn berbece possa impregnar piu pecore di queste, con tutto ciò non è bene, perche gli agnelli riescono piccioli. Et se nel tempo che i berbeci impregnano le pecore, si da ha essi ben da mã giare, massimamente quando le impregnano de inuerno, che allhora non è herba, hauranno piu forza, & piu uirtu, & riusciran gli agnelli ingenerati assai piu grandi, & perciò duo mesi prima se gli dè dar ogni notte vn poco di orzo. Dice piu Aristotile, che chi volesse che il suo bestiame facesse la razza piu picciola che non son le pecore, & che si impregna di maschi, che auuertano di congiongere i maschi, & le femine in dì sereno, & & che sia uento di Tramontana, & che tutto il grege camini verso essa Tramontana, & quando si vorrà fare che si impregnino di femine le congiongano quando è vento caldo, & che uada il bestiame uerso il mezzodì pascendo. Bisogna di saper ancora qualche cosa hormai circa le pecore. E bene che il patron del bestiame procuri di far la sua razza di quelle che spera che debban crescere, & apportargli guadagno, & non muoiano. E cosa chiara che le pecore di vn'anno non dan razza buona, & se à caso si impregnassero, liberamente uendasi gli agnelli che ne nascono, acciochе elle piglino in se forza, ma è assai meglio che nel tempo dello impregnare sien separate, perche non le impregnino, & vengano à partorire fin che non habbino duo anni, & se son di buona età da partorir, è buon per esse tutto l'altro tempo fino à i sette ò otto, & anco se son ben mantenute, & ben curate fino à diece ò undeci, ma il piu comune è il tempo che ho detto prima; si han da eleggere le pecore con tutti i segni che io ho detto de i berbeci, eccetto che non sia di statura alta, ne habbin corna, che di quelle che hauessero le corna, se ne deue il padron priuare, perche non fan buona razza. Sia della fina lana, & ben solta, che habbia lanoso il uentre

tre larga di corpo, bassa di gambe, con gran coda, & di quelle che soglion far buona razza non lasci il pastor impregnar le giouani fin che non habbino duo anni & impregnandosi uenda gli agnelli quando son già grandetti, che occupano le madri, & riescono essi di poca virtù da quello impoi, che piu vale nel grege hauerne poche & buone, che molte, & cattiue, che queste che ho detto oltre il dar poco frutto, inuecchiano molto presto. Son parimente due generationi di berbeci e pecore vna fina come habbiam detto, & fra esse vna piu fina delle altre & cosi nelle persone assai piu biãca l'una dell'altra. Altre sono di lana piu grossa, & di poco valore, & queste sopportan meglio il paese freddo, & pioggioso, & neuoso, & sono in oltre piu gagliarde per andare in luoghi, & paesi montuosi, & solo il vento è quello che lor fa gran danno, ma queste son piu mangiatrici dell'altre. Vi sono alcune fra le pecore pazze ò balorde, che ancora che si voglian cacciar fuori a pascere non vogliono vscire, & altre volte sono ostinate di uoler vscire alla tempesta, & alla neue della stalla, & questa sorte son piu le grosse, che le fine, cioè che han lana fina, & queste di fina lana non han da conuersar molto fra le montagne, & macchie, l'uno perche vi lascian gran lana, oltre che vi si inuiluppano, & i roghi gli stracciano non solo la lana, ma la pelle, di che infermano esse, & muoiono, come dirò, parlando de suoi pascoli. Et questa lana è cattiua, & di poco valore, ancora che sia fina.

De i tempi ne i quali si han da congiongere i berbeci, & le pecore, perche si impregnino. Cap. 28.

Pal. Giugn. cap. 4. Aprile. c. 6. Nouemb. cap. 113. Cres. lib. 9. cap. 82. lib. 2. ca. 28. Arist. de natu. anim. lib. 6. ca. 20. & 21. lib. 8. ca. 20. lib. 9. cap. 3.

SE i berbeci andassero di continouo con le femine farebbon continouamente razza nuoua ma questo quantunche in alcuna parte sia di profitto oue si possa uendere latte, & cascio fresco in altri luoghi è dannoso, perche in ogni tempo riescono buoni agnelli, & perciò conuiene che vadano appartati l'uno da gli altri, e che solamente si vniscono insieme nel tẽpo dello impregnarsi, come dice che faceuano le Amazzone, che in tutto l'anno non si congiongeuano con gli huomini se non in certi tempi per impregnarsi. Et cosi stando separati i berbeci hauran maggior forza, & maggior virtù poi per il tempo necessario. Ma prima è necessario di fare certe cose, che si congiongano, che se per alquanti giorni, prima beue le pecore acqua salata si impregnano meglio, ne ui essendo salata gittesegli del sale nell'acqua che beono ne i canali, ma sia poca, ò diasegli vn poco di sale di alquanto un poco che tutto farà vna operatione istessa. Et deuesi similmente dar à i maschi che si accenderà in loro piu tosto la lussuria, ma dopò che son congionti insieme non se gli dia piu, perche farebbe nascer fetto

abortiuo. parimente nel tempo che si impregnano, & qualche dì anco dopò non beuan piu di una sorte di acqua, che la gran uariation dell'acqua fa gran uarietà, & mescolanza di lana, & in tanto che in alcuni luoghi se quando la pecora si impregna bene di un fiume partorisce l'agnello nerò, & se di un'altro lo partorisce bianco, & se dia tutti dui, diuisati, come testificano alcuni huomini dotti che ne han scritto. Quanto al congionger i berbeci con le pecore son duo tempi principali Aprile, & maggio, che gli impregnati di questo tempo uerronno à nascere innanzi che uenga il freddo dell'Inuerno, & saran grandicelli. L'altra stagione è nel mese di Ottobre che viene poi à nascer nella Primauera, nelqual tempo vengono ad hauer ben da pascere. Et questo è bene per i paesi, doue neuica molto se non se gli da à mangiare dentro in casa che vengono à partorire quando è dell'herba assai, ma se han ben da mangiar nell'Inuerno, onde posson le madri dar gran latte a gli agnelli, & anco essi possan pascer alquanto han gran uantaggio quei che nascon nell'Autunno qualche dì prima, ò dopò la festa di S. Michele che son piu grandi, migliori, & piu sani, ma non si han da impregnar dopò il mese di Maggio, perche le pecore vanno pregne cento, & cinquanta dì, & quei che nascono nell'Inuerno essendo alhora poco da pascere & poco latte, riescono deboli, & di poca forza, ma se il paese ha di molta herba, & non freddo, si fanno assai buoni che ben sopportano gli agnelli il gelo, ò se si tengono nelle stalle, & quiui se gli dia da mangiare, come si fà in molti luoghi, doue l'Inuerno è molto aspero, si come racconta Virgilio de i paesi Settentrionali di Scithia & in molte altre parti doue il bestiame non esce delle stalle l'Inuerno, & quiui si dia lor ben da mangiare, & per questo in simili paesi son le carni piu grasse nell'Inuerno che nella State. Già dissi nel capitolo di sopra quel che dicono i dottori di questa arte di quel che si ha da fare per far generare, maschio ò femine, che son di due cose, come si disse. In tre ò quattro volte, che i berbeci habbia assaltato la pecora resta pregna & essendo pregna conuien che sieno appartati dalle femine, & che vadano con castrati, perche procuran di tornarle ad assaltare, & le fan disperdere. Et anco se dopo che son pregne ò pioue, ò fa gran freddo, partoriscono arbortini, ouero se venisse tuoni maggiormente essendo sole, & per questo auisano, che se quando le pecore son pregne uengono i tuoni, si debban metter le pecore tutte insieme, che la compagnia è gran rimedio per i tuoni, & il medesimo è ne gli agnelli piccioli che da paura muoiono. Se mentre son grauide manghiano giande si sperdono, ma dopò che han partorito dan molto latte, al partorire vsi il pastor gran uigilanza, che le pecore partoriscono con gran fatica, & dolore, & molte muoiono di parto, però è bene che qualche uno resti sempre dietro il bestiame, quando pasce ò

camina per raccogliere le madri, & gli agnellini se lor auuenisse di partorire & quel tempo del partorir deono caminar poco, pascendosi in poco spatio, perche meno danno riceuono. Et anco nell'altre parti raccoglionsi le pecore, quando voglion partorire nelle loro stalle grande, & ben calde, & quiui partoriscono. Questo si fa doue son gl'Inuerni molto piouiggiosi, che se nel nascere si bagnano gli agnelli riceuon gran danno. Et in questi tempi tenganfi presso il fuogo, & in luoghi ben serrati, che lor bastan di mãgiar due volte il dì, & subito che le pecore hauran partorito esprimasen gli le poppe gittandosi uia il primo latte che uiene, che gli farebbe lor gran male, se ne poppassero, dopò se han da congionger con le poppe delle madri accio che tettino, ne uolendo tettare, ungasegli la bocca con alquanto di latte, ò cotica di uacca, ò di porco, che subito piglieranno il latte. Et anco accio che piglino intiera cognition delle madri, & si faccin gagliardi da poter ir dietro di esse al pascere tenganfi per i duo primi dì serrati in casa madre, & figliuoli, & dopò andar tutti insieme a pascere. Ma assai piu grassetti si fanno, & anco piu sani se son tenuti nelle stalle loro, & la mattina, & al tardi la sera si tornino à rimetter dentro acciò che le pecore non gli affuoghino, & perche il correre lor fa gran danno, stieno in luogo stretto caldo, & asciuto & in qualche dì chiaro, & con Sole cauinsi fuore alquanto, perche si rallegrino, & sfastidiscano, & fra tanto che staran cosi riserrati diaglisi ogni settimana un pochetto di sale, solo perche piglino appetito, & si auuezzino à mangiare, & diasegli anco qualche herba tenerina, come son foglie di gramigna, & di auena, semola, mellega, & anco gliè molto buona un poco di farina di orzo. Et anco se facesse tempo fortunale, che le madri non possano vscir fuori à pascere, ò non ui fosse che mangiar in campagna, se gli deue dar à mangiar nelle stalle fieno, & paglia, & acciò che lo mangiano se gli deue in esso mescolare alquanto di sale, si come io dissi nel capitolo delle capre, & dar lor rami di oliue, sambuchi, foglie di alami, & di oliui (che si deon tener in ordine per questi tempi) & orzo, & sopra tutto del sale, perche col sale beon molto & han molto latte, & già che son grandicelli gli agnelli posson ben ir con le madri, & se qualche uolta si caueran fuori à pascere, sia doue sarà abbondanza di herba fresca, & perciò son molto buoni terreni lauorati. Han da poppar quattro mesi, & perciò che generan anco essi certi piccioli pedocchi, onde si infiacchiscon molto, si han da trasquillar nella Primauera, & dopò che san ben pascere, & che han poppato il tempo che io ho detto, appartinsi dalle madri con quelle che non son pregne, & con i berbeci, ò castrati acciò che perdano il tettare, & subito si può cominciare à far il cascio, prima che alle madre si asciughino il latte, & dopò l hauer

uer domenticato il poppare, volendosi rimetter con le madri non se gli farà danno alcuno. Ma quando son così segregati dalle madri diasi lor ben da mangiare, perche con l'abbondanza del buon pasto perdano il desiderio delle madri, & nel primo ha da ire con altro bestiame maggiore, come son berbeci, ò pecore non grauide acciò che uadan assai meglio accompagnati, e si pensino, che sien le madri loro.

Del pascolo di questo gregge, & del cibo loro che si ha da conseruar in casa per esso, acciò che non muoiano di fame l'Inuerno. Cap. 29.

SO che non bisogna di premer molno in auisare, che per il bestiame pecorino son molto dannosi i paesi montuosi, & spessi, perche la lana si uede chiarissimamente riceuer gran mancamento, che per essi, come si è detto le pecore con le fratte, & macchie si pelan molto, altre che si fanno rognose, & inferme, & sempre si han da procurar che in ciascun tempo sieno ben mantenute così nella State, come nell'Inuerno, ò in campagna, ò in casa, se il tempo, & il paese lo richiede. Et assai meno spesa è al padron del bestiame prouedersi di prouisione per esser per l'Inuerno che di hauersi à così arischiare, come suol farsi. In questo modo nell'uscir dell'Inuerno fra la lana, che si perde nelle macchie, & fra gli agnelli che non si allieuano in tanto numero si perde un mondo, che ancora che non si habbia da pasèer il bestiame tutto l'Inuerno in casa, è nondimeno bene di tener di cõtinouo prouisione in essa, con che si possa soccorrere in tempi di grande acque, nieui, & uenti, & anco in molte parti si mantengono i bestiami nelle case, & se ne trouan bene coloro che lo fanno, perche ingrassan piu, dan molto latte, & non se ne muore niuno, che à qualunche bestiame tanto destrugge, & rouina il freddo, & tanto lo indebolisce quasi come la fame. E ben uero che questo è piu necessario in un paese, che in un'altro, che ne i caldi, & di grassi pascoli, & molta herba meglio se ne gouerneran in campagna che nelle sterili. E bene che ne i paesi freddi habbino le loro stalle (dellequali dirò nel seguente capitolo) & habbinsi fieni, & altro nodrimento lor conseruati. Doue non è fieno, foglie di alberi, come dissi di sopra, paglia, mellega ò uerde ò secca, paglia di lupini, & di altri legumi che per fame ogni cosa mangiano, & perche gli debba mangiare, ò se gli mescoli sale ò si sbrosi di acqua, nellaquale sia disfatto il sale, che lo mangieranno piu uolentieri, & se gli dia ben da bere che col bere ingrassano, & fan piu latte oltre che il latte è assai piu saporito che naturalmente conserua in se alquanto di quel sapor di sale, & anco dice Aristotele che se nell'Autunno

Pal. Nouẽbre ca. 3. Cref. lib. 9. cap. 81. Virg. lib. 3. Colu. lib. 8. cap. 3. Arist. lib. 8. cap. 18.

(& questo è quando non hanno herba da pascere) si piglian molte zucche uerdi, & si tagliano minutamente, & si metton ne i luoghi doue se gli da il sale meschiato con esse che le mangiano molto bene, & dan molto latte, & il medesimo auuiene con le capre, & con le vacche parimente si ha da considerare che se ben si dice, che i pascoli debbano per questi animali esser molto abbondanti si intende però che non sieno troppo morbidi, massimamente humidi, & pieni di herbaccia grossa simile à quelle che nascon i lagumi, perche con la morbidezza uengono à infermar molto, & anco in simili luoghi non riescono di cosi buona carne, come nello asciutto, colli & monti, ma se non si trouano questi pascoli cosi asciutti, & buoni, faccinsi almeno che non pascan molto nel morbido, et se fia l'anno molto abbõdante di herba, & molto ingrassa il bestiame, ne suole di ciò morire spesso, & perciò è bene (poi che per grassezza muore) che sia cauato tardi à pascolare, & sia ridotto à casa presto, ma quelle della lana grossa sopportan meglio i pascoli humidi, & herba grossa che non faran l'altre delicate, & con lana fina. Doue son colli, & mediocre herba fan meglio quelle dalla lana fina. Ma per qualunche luogo che uada à pascere questo bestiame, auuertasi che non pascolino oche, perche oltre che lo sterco di esse abbruscia l herbe, se lo mangiano le pecore, & vengono à insecchirsi, & smagrirsi molto, & anco in alcune parti doue si fa grande diligenza in tenere bestiame pecorino è una legge che niuno crie oche saluo dentro le case, & ancora che esse nell Inuerno sia vtile andar fra alcune uigne, doue è herba, e con tutto ciò molto dannoso alle uigne, perche con la lana gitta per terra i bottoni, ò occhi, et nella State cacciasi ben di mattina à pascer, quando sia rusciada, ò sia l herba fresca, et nell' Inuerno non escan mai fin che la gelata non sia risoluta, & se non si serrano l Inuerno nelle stalle, doue sia il paese freddo è necessario à inuernare menarle in luogo caldo, & doue sia ben da pascere, & ne i tempi caldi tornarle à i luoghi freschi, & percioche questo bestiame è molto tenero di capo, & il sale fa lor gran male, si ha da hauer questa auuertẽza che nella State megiormente quando sono i dì caniculari pascano la mattina che il Sole non dia loro à pieno in capo ò in fronte, il che si farà bene pascendosi inanzi il mezzodì uerso il tramontar del Sole, & da mezzodì innanzi verso Oriente, & anco questo è piu necessario in quelle di lana grossa, che son piu tenere di te testa, & a mezzodì, & anco dopò che comincia à far caldo rimettansi all ombra, ò di alberi, ò di mõtagne, ò di portici & però è buono che doue praticano, & pascolano questi animali sieno albori da molte bande, oue possa questo bestiame passar il grã caldo del dì. Et quando poi comincierà à rifrescar uerso la sera, tornarle a pascere, & à bere, & anco se fia bisogno di notte pascerle alquanto. Come

me se gli habbia da dare il sale vedasi quel che ho detto nel capitolo delle capre. è bene per esse che sia l herba ben netta, maggiormente di arena, che è lor molto dannosa. è gran bene di metterle nella stoppia subito, che sia metuto il grano, si perche raccoglie per terra il perduto, & si anco perche gioua molto alla terra, maggiormente se uiene a dormirui, & dopò che ui son ite le pecore, ui si posson ben metter poi i porci, accioche mangino il caduto in terra & quello di che le pecore non si sono potute preualere. Il dormir di esse sia in luogo asciutto esposto al Sole ben guardato da lupi. Questo bestiame uuol molti pastori, & molti cani, ma uuole che sempre gli uada innanzi vn pastore, che le guidi, & gli altri gli vadano da i lati, & di dietro, & piu han da fare i pastori con esse con le minaccie, & gridi che con batterle, & non se gli han da dar sassate, & guardan pur se gli tirino i sassi, che non le cogliano, ma siano piu per spauentarle, ma i fischi, & gridi son lor piu spauentosi, & men dannosi, & sempre il pastor salisca ne i poggi. & luoghi alti, perche de li uedano ben all intorno, & pongan mente se ui son ladri, & lupi, & se alcuna resta in dietro smarrita, & i lupi, & se alcuna vi vedesse rima a, riducala. Questo è quanto breuemente basti, circa il pascolarle, & con finir di parlarne dirò che Bartolomeo Angelico dice, che se si tien dui, ò tre dì una pecora ò castrato senza darsegli da mangiare, & dopò sia ben pasciuta, che ingrasserà uia piu che in ueruno altro modo.

Delle stalle per il bestiame pecorino. Cap. 30.

NOi vedemo che per alcuni tempi sono necessarie le stalle, perche non possono in ogni tempo, ne anco star di dì in dì in campagna, massimamente in alcuni paesi, doue gli Inuerni son molto asperi. Conuien di parlar delle stalle, & ancora che per bisogno ogni coperto possa supplire, con tutto ciò doue è necessario il caldo è utile il prouedimento. Han da esser cosi grande quanto il padron potria conoscere, che possan bastare per il suo bestiame, & fatte uerso l Oriente, ouero il Mezzodì, che poi che si fanno particolarmente quasi per rispetto dell Inuerno, & contra i freddi è cosa ragioneuole che siano fatti doue dia il Sole. Siano basse di tetto, perche saran piu calde piu presto lunghe che molto larghe, che pendano alquanto, accioche si scoli l'orina di questo bestiame, & ogni bruttezza, non uentosi, ne humidi, & perche la lana si imbratta con il letame loro & l'orina, & perciò si guasta molto, oltre che il bestiame per questo ne diuien rognoso, & infermo, è bene che il suolo sia pieno di paglia, ò di qualche altra cosa simile secca, si perche le pecore habbino da star nette & sane, come anco

Var. lib. 2. cap. 2. Colu. lib. 8. cap. 3. Cres. li. 12. cap. 2 lib. 9. ca. 83. Virg. lib. 3.

perche quel letame ben ordinato sarà vtile al lauoriero del campo, però quel che è brutto cauisi spesso fuori, & metteuisi altro piu netto, & quello mettasi al montone doue habbia da marcire bene, si come dissi di sopra nel libro quarto. In queste stalle si han da abbrusciar corna di cerui, cedri, rosmarino, ginebro, & altri simili odori, per rispetto delle serpi, & altri simili animali velenosi, che quiui corron all'odor del latte, & fan gran danno a questo bestiame, & anco molte uolte al pastore, et guardiano di esso, che da questi odori fuggono queste uelenose bestie, assai sopra tutto han da esser queste stalle nette, & ben calde per tutti i bestiami.

Del castrare, & tosar delle pecore. Cap. 31.

Var. lib. 2. cap. 3. lib. 1. ca. 37. lib. 2. ca. 11. Cres. lib. 9. cap. 83.

COme si habbino da castrar gli agnelli, non accade di dirlo qui, poi che si è detto del modo, & del tempo di farlo nel capitolo delle capre, che quel medesimo stile si ha da tener in questo che fu insegnato à douersi tenere ne i capretti, & dice Varrone che non si debban castrare minori di cinque mesi. Del tosar nascono dui vtili, l'vno è di allegerire questo bestiame dal carico, & infermità, l altro è pigliar la lana per il vestir delle genti, & altre necessità che in casa di continouo habbiamo ma non ogni tempo, & stagione è ugualmente atto à douer farsi, che è assai meglio nel scemar della Luna che nel crescere, & in un paese è piu per tempo che in un'altro, che ne i paesi caldi è buono di tosarle di Aprile, & anco cominciar nel fin di Marzo, & ne i paesi freddi, di Maggio, & anco se son molto freddi, di Giugno, & perciò che in questo non si può assignar regola certa comune à tutti i paesi, massimamente per la mutatione de i tempi, ciascuno potrà appostare il miglior tempo, & piu opportuno, & consueto nel luogo doue si truoua, pur che sia tempo sereno, chiaro, & caldo quel dì che tosera, che non sia uento, & non si faccia la mattina molto à buon hora, ne anco la sera molto al tardi, perche pe l caldo, & il sudore riesce la lana piu bianca, piu pesante, & di miglior colore per douersi uendere, & dopò l hauerle tosate, su ver il tardo haurà il bestiame commodità di pascer alquanto essendo tutto il dì stato serrato, & à digiuno, & nel tosar habbisi gran diligenza, & auuertenza che non se tagli la pelle a qualche una, ma se per sorte qualche una ne restasse ferita è bene di ungerla con pece liquida, ouero gittargli sopra cenere della fucina de i fabri, & ferrari, che cõ essa sanerà, oltre che è buono da ammazzar animali che hauesse adosso. Le pecore di lana grossa si tosano piu tardi che quelle che l han fina. Diceno questi dottori, che quando son tosate, si habbia acqua nella quale sian stati cotti lupini, & fece di buon uin vecchio, & altre tanto di

morca

morca d'olio, & solfo pesto, & toruisca mescolata insieme. & con essa freghinsi ben le pecora & dopò tre ò quattro dì che habbino ben sudato, se stessero vicine al mare, lauinsi alla riua di esso, & se non, ò con acqua piouiggiana, ò altra doue sia stato messo sale, & con essa si lauino le pecore in modo che restino nette in dì caldo, & così tutto l'anno staran senza rogna, & sane, & anco crearanno piu lunga la lana, & piu fina oltre che gli ammazzano pedocchi, & simile bruttezze che hauessero addosso. Dice Plinio che il buon tempo del lauare è quando le uigne si sfrondano. Et in alcune parti doue è paese, & aere caldo si tosano due volte l'anno. Nel tempo del tosare taglinsi le code alle pecore, & montoni, eccetto a berbeci, & allhora deonse signalare tutte.

Di alcune infermità di questi animali. Cap. 32.

IN questo bestiame uengono alcune infermità, lequali si curano nel medesimo modo che io dissi delle infermità delle capre di esse dirò qui alquanto, & il resto nel trattato del bestiame uaccino, i segnali che mette Pietro Crescentio che sieno ammalate son questi. Se portan di continouo bassa la testa, che quella che è sana, & gagliarda porta il capo alto, & che aprendosigli gli occhi si uedrà in esse certe uene grosse come bianche, & se son sane l hanno sottili, & ben colorite. Aristotele dà un altro segno che stia la pecora sana che se nell Inuerno gli è caduto la gelata sopra, & non se gli scosse da dosso il gelo, ancora che Bartolomeo Angelico dica il contrario, che quella che è sana, & grassa se la scuote & che la debbole, & inferma non ha forza da farlo, & perciò se la conserua piu addosso. Ma la maggior infermità che si habbia questo bestiame è la rogna, laquale gli nasce molto dal patir freddo, & fame, ò se dopò l hauerlo tosato, non gli è stato fatto quel rimedio, & l'inferman anco molto le spine, & roghi, luoghi asperi, & le stalle mal nette. Segnò di rogna nelle pecore è il vedere che si grattano spesso, & subito deono esser quelle che l'hanno appartate dall altre, perche una pecora infettata, infetta tutte l altre. Gli gionerà molto, perciò la medicina che si disse nel capitolo di sopra dell acqua dei lupini, & altre compositioni gittandosegli sopra buona quantità di beleno, & è miglior bianco, & buona mirra, già io dissi come si faceua nel capitolo de i ginebri nel terzo libro. è buono il sugo ò morca che esce dell oliua, quando stanno ammontonata cotta fin che rientri i duo terzi ouero orine di persone, doue sien messi alcuni pezzi di creta calda, ò pece liquida di quella che io dissi di sopra, alquanto di solfo trito, & tutto insieme cotto al fuogo. Dà un altra medicina Columella dicendo che si debba pigliar

Cresc. lib. 9. cap. 80. lib. 9. ca. 30. Arist. lib. 8. cap. 10. de nat. anim. Bart. lib. 8. cap. 75.

gliar della cicuta nella Primauera, quando non ha gittata la semenza, & si pesti & caui il sugo, & gli metta buona quantità di sale duro, & si metta, & conserui in un vaso di terra inuitriato & si cuopra molto bene, & sotterisi in un montone di letame putrido, & quiui si tenga questa mestura un'anno intiero che sudi con quel caldo che dice con quell'vno è cosa singolare vnger la rogna essendo prima bene scaldato, & se la rogna in un luogo fosse molto aspera, si deue prima che si unga, fregar ben quel luogo fin tanto che ne esca sangue, se hauessero febbre cauisi lor sangue dall unghie, ò di sotto gli occhi, ò dalle ciglie, dandosegli da mangiare foglie di salci ò di sarmenti, ò di alami, & tramutarle in luogo freddo, che quel che dice Pietro Crescentio de i buoi fa anco utile alle pecore, & il medesimo è buono, quando gli cresce molto il fegato, mutandosegli anco i pascoli. Ne muoiono molte massimamente i montoni di grassezza, che se gli cuoprano i rognoni, & questo è nel mese di Giugno, & di Luglio che col caldo, & con la grassezza si affogano, & perciò conuiene che in questi tempi sieno mutati a luoghi freddi, & che si tengan serrati in modo che non pascano se non poco, maggiormente in quei mesi, che son molto caldi, che nel fin di Agosto, & di Settembre, quando comincia poi a rifrescarsi il tempo, mangino poi quanto vogliono. Dello allupato il miglior rimedio è di ammazzare quello agnello che l haurà massimamente i piccioli, prima che l attacchi a gli altri. Dell altre infermità dell acqua che nasce loro fra carne, & pelle, & già si disse à pieno nel capitolo delle capre, la gran sete fa lor gran danno, & tanto che l affuoga, & questo gli auuiene di Maggio, & di Giugno. Molti gli cauano il sangue dal naso per di dentro con un certo ferro molto tagliente, & con questo rimedio guariscono alcune ò sotto la lingua. Gli uiene il sanguesciuolo per hauer molte uolte mangiata una herba chiamata da Columella sanguinaria, & è segno che habbin questo male se fa gran schiuma per bocca, & se gli enfia il uentre, & si ritorcono, & è il suo rimedio sanguinarle sotto la coda. Se muoiono di qualche pestilenza il miglior rimedio è mutargli il pascolo, & paese se sia possibile di qualità contraria. Nelle infermità de gli agnelli, vedasi quel che si è detto de i capretti nella cura del mal della bocca. Se altre infermità nascessero nel gregge, procuri il pastore di conoscerle, & guarirle, & perciò è necessario che sin da picciolo habbia il grege in pratica che non è bene per questa causa di andar ogni dì mutando pastori che ne prouiene gran male. Si deuon guardar molto questi animali dalle canneggie, & altri pascoli à loro nociui, & velenosi, che molti perciò ne muoiono.

Del

Del cascio, & di alcune sue proprietà. Cap. 33.

IO non credo che sia quasi niuno che non sappia far il cascio, ma io non lascierò di parlarne poi che singolari huomini ne han uoluto trattare, & sarà prima bene di ragionar de i quagli. De i quagli de gli animali si quaglia molto bene il cascio, & si possono molto bene cauar i quagli per questo effetto de i capretti ò cerui picciolini, & altri prima che pascano, ma fra tutti gli animali il piu eccellente è quel de i capretti, & anco dice Palladio che con le pellicciuole tenere de i polli secchi, & pesti si quaglia anco il latte. Altri lo quagliano con latte di ficchi, ò col tagliar i rami, & spremerne il latte, & metterlo nel latte, ò come dice Aristotele cogliendo il latte dal fico con lana netta, & al tempo del quagliar lauar quella lana con un poco di latte & metterlo con l altro, & con questo latte di fichi il cascio si fà piu saporito, ma sopra tutti i quagli per perfetto sapore porta il uanto quel cascio che è quagliato col fior del cardo che è dolce. il quaglio de gli animali da piu cascio, ma non di tanta perfettione quanto è l'herba. Ma è da saper bene, che non si fa il cascio di ogni latte, perche il latte è di animali che hanno i denti di sopra, & di sotto & non si puo quagliare se non è mescolato con qualche altro, che quel che molti dicono che in alcune parti si fa cascio de caualle ò di asine, non si ha da intender che si faccia solo, & separatamente, ma mescolato con latte di grege. Il quaglio è tanto migliore quanto è piu vecchio, come dice il medesimo Aristotele, & il modo di farlo è noto à ciascuno, ma il tempo è che non essendo il latte buono, subito che la pecora ò capra ha partorito, ne anco di quelle che han già molto tempo fa partorito, così è il cascio, & di bestiame sano, & non infermo grasso, & non fiacco ò magro, & anco secondo i pascoli così sono i casci cattiui ò buoni, & buoni & migliori. Il cascio delle vacche è di piu dura digestione che niuno altro che sia, quel delle capre è di poco nodrimento, & forte digestione, quel delle pecore è il mediocre fra i detti, & per questo è il migliore, vero è che dal latte delle vacche esce due volte tanto cascio che de gli altri. Di bufali si fà il cascio assai dolce, & butiroso, come quel delle vacche. Se il cascio si fa per mãgiar fresco non importa molto che non sia bene spremuto, ma douendosi conseruar per prouisione si ha da leuargli molto del siero, & dopo mettergli sopra qualche buon peso, & anco in molti luoghi doue si fà cascio assai lo sprimen con torcoli, & dopò ui pongono sopra sal trito, & anco se è duro è migliore, coloro che vi mettono il sale con acqua non la intendono. Si può metter insieme col latte qualunche sapor di specie, acciò che con esso sapore riesca il cascio ò polegio trito ò axadrea, & anco molti vi gittan (come dice Columella,

Plin.li.11. capit.41.
li.11.ca.21.
lib.11.c.12.
lib.29 ca.9.
Var. lib.2. cap.11.
Colu.lib.8. cap.8.
Pal. Ma. cap.9.
Arist. de natu.anim.
lib.3.ca.20.
lib.3.ca.21.
Plat.lib.2.
Auic. lib. 2. cap. 17.
lib.2.c.117.
Ma.par.3.
Bar. lib.19. cap.74.
lib.18. c.3.

pignuoli freschi pesti insieme col cascio, & mescolati con il quagliato. Ma è questo per mangiarlo subito fresco, & dopò l'esser fatto, & espremuto si ha da porre in luogo fresco, & aeroso, & dopò l'esser alquanto asciutto à un poco di fume fin che si uenga indurendo, & dopò che sia ben asciutto, & quasi secco, mettasi in olio che quiui migliorerà molto, & non sia mangiato da tarma ò da vermi, & se gli hauesse già creati subito muoiono, & non si ammufferà, & in questo modo si potrà conseruare quanto l huomo uorrà. Dopò deue mettersi fra mellega ò orzo in alcune terre per sicurezza de i gatti, cani, & ratti, ma non in grano, perche il grano è caldo, & lo scalda. Il butiro si usa in molti luoghi in uece di olio per molte viuande, ma perche quello che è alquanto uecchio non ha buon sapore da mãgiare, & similmente quel che è salato, perche il sale fa uenir rancido lauisi molte uolte con acqua fredda, che in questo modo torna in modo che par fresco, ma ancora che si adopri in luogo d'olio non si deue mangiar con pesce, che causa cattiue infermità, & incurabile, come è il mal di san Lazzaro, & altre. Ha il butiro proprietà di mollificare, & disenfiare, & maturare, & se uno ha mangiato cosa velenosa, & piglia butiro à tempo, l'aiuta come triaca. Mollifica le piaghe, & durezze interiore, fa male allo stomaco, a chi l usa da mangiar troppo spesso, ancora che sia sano al uentre. è buono à far singolari unguenti, & per far massimamente di soppilare le oppilatione, & quelle particolarmente che uengono alle creature picciole. Sono due sorti di cascio ò fresco ò vecchio il fresco da piu nodrimento al capo, & non è di cosi forte digestione. Il uecchio è piu duro da diggerire, & genera cattiui humori che fa oppilationi, pietre, & arena ne i rognoni, fa graue lo stomaco, genera tosse, restringe (& massimamente il cascio delle capre) le uie dell'orina se se ne mangia in gran quantità, & perciò non lo deono mangiare coloro che han mal di pietra, & coloro che orinano con difficultà, & meno coloro che han mal di bijada, & causa cattiue infermità ne i fanciulli, perche qualunche cosa di latte si per sua natura, come per rispetto del quaglio che restringe, restringe i pori, & la uia dell'orinare, similmente ogni cosa di latte è molto dannosa ne i tempi contagiosi, & pestilentiali, & per infermità che si attaccano, & per niun modo lo mangino coloro che son tocchi da dolor di costa. Il fresco rifresca lo stomaco, & è buono per coloro che sputano sangue. Il secco fa punture, genera colera, & è cattiuo per i gottosi, & perciò di esso se ne dè mangiar poco ma mangiato dopò pasto fa che i fumi non sallischino alla testa ritiene il flusso, & quanto è piu vecchio per questo è migliore. Se si pone il cascio fresco sopra la morsicatura de qualche animale velenoso ò di cane rabbioso, caua fuore il ueleno, il che si conosce che si

muta

muta la bianchezza del cascio, & diuenta giallo. è di gran nodrimento per le persone che faticano. Sono tante le proprietà delle pecore, & castrati che se io le uolessi esplicar tutte mi bisognarebbe di far vn libro separato, ma questa io metterò per molto notabile che dice Aristotele della lana, che se della lana di qualche agnello, che sia stato amazzato dal lupo, si farà fodra per vestire che genererà molti pedocchi, & piu che de niuna altra sorte di lana. La pelle calda cosi come si scortica dalla pecora ò montono (& tanto sia migliore quanto sia piu grassa) lieua il dolore delle ferite. Questo dice Galeno nel libro undecimo de' Simplici medicina, capitulo pellis ouis, & per questo è si buon rimedio, & cosi eccellente medicina, che gli guarisce in duo giorni. Se lo sterco de i capretti è impastato con aceto lieua la passione fra pelle & pelle, & se con olio & cera guarisce le abbrusciature. Dir delle carni & sue differenze, come sia migliore quella de i castratti, che questa delle pecore, & de i castrati, che quella de i becchi, de i giouani, che de i vecchi di quelle pecore che hanno la lana fina, che quelle che l'hanno grossa & come gli agnelli son dannosi per partecipar molto della flemma, non accade, poi che ognun lo sa, questo può dirsi, & affirmarsi con uerità, che la carne del castrato giouane di lana fina, & castrato grasso si può anteporre à tutte le altre carni.

De i Palombi, & Palombare. Cap. 34.

Var. li. 3. c. 7
Cres. lib. 9. cap. 4.

FRa gli vcelli niuno è che tante uolte multiplichi quanto la colomba, che la gallina, ancora che faccia piu uoua, non si affiacca tante uolte, ancora che in una volta possa far piu polli col suo odore, che non fa colomba piccioncini in molte. Son tre sorti di palombe l'una è saluatica, dellaquale per alleuare. Altre son palombe di colombara altre dimestiche, & casalenghe & queste son le migliori ma queste ultime son le migliori, benche queste due vltime son quasi d'una medesima sorte, & perciò si ha da trattar tutte in un medesimo modo ma prima conuien di parlar, come debba esser la colombara. La colombara è cosi di gran guadagno, quando sia ben gouernata, & trattata come si richieda, & è di poca spesa, perche i colombi per la maggior parte uiueno di quel che da se istessi si uan buscando eccetto in certi tempi che fuori non trouan che mangiare. Le colombare si fanno, ò in casa ouero in campagna. Se si fa nella città, & luogo habitato è migliore in edificio alto doue i colombi possano entrare, & vscire comodamente, per ciò in simili luoghi si fanno in torri, ma sono molto miglior in campagna che in terre habitate. Per colombara si ha da far elettione di luogo rosao di alberi, perche quiui si posano molti sparuieri, & altri vcelli

di rapina, che fan gran danno a colombi. Sia verso il Sole, che col caldo del Sole crescono molto i piccioncelli. habbiã uicina acqua corrente, doue si possan lauare, & bagnare. perche non si mettano in quella che beono, che fan gran danno poi a i piccioncelli, & all oua, & però se gli de metter questa acqua da bere in uasi aperti nel medesimo modo che io diuisai douer esser quelli per dar bere alle galline che se si lauano le colombe fuore, col vo lare si asciugano prima che entrino nel nido. Conuiene all intorno della colombara hauer circuito alquanto di terreno con siepe ò con muro, accioche quiui se gli gitti da mangiare, & da bere, & è ben anco quiui per lor seminar qualche cosa. Alcuni sono che fan le colombare sopra pilastri con colonne ò di legno ò di pietra pur che sieno i pilastri tali che possano sopportare il peso dello edificio & sien rotondi & molto lisi, acciò per essi non possan salire gli animali velenosi che guastano, & rouinan molto le colombare, come son serpi, lucerte, ratti, gatti & simili animali, ouero son fatte à maniera di casa nell alto di essa, che cosi facendosi deue esser tutta di mattoni ben congionti con calce, in modo che fra un mattone, & l altro non sia piu calce di quanto pigli, perche in questo modo non ui saran coue di questi animali velenosi. Vogliono esser le mura ben biancheggiate & scialbate dentro & di fuori, & ben liscie si perche in esse non possano arrapparsi detti animali, ò persone per robbare, & anco perche le colombe si compiacciono molto del color bianco, onde ue ne corron poi molte. La torre, & alto di essa sia come si è detto ben esposta al Sole, & bene desbrigata da qualunche impedimento che gli lo potesse ritenere, che habbia mol te coue assai grande che in ciascuna di esse possano capire il padre, la madre & i figli, non sien piu alte di quanto vi possa aggiongere un huomo con vna scala di quattro ò cinque passi, che i colombi piu volentieri creano ne i luoghi alti che ne i bassi, perche quiui pensano di star piu sicuri. Habbia la camera alta alcuni appartamenti come luoghi piccioli di necessarij, che non sia tutto un corpo, habbiano qualche stanga attrauersata doue possan posarsi quando fa gran caldo, & che quiui si ritirano all ombra, ò quando pioue ò nieua, perche stieno al sciutto, ma queste tale stanghe ò bastoni non sieno presso al tetto perche se ui fosse qualche ratto, ouero donola, non possano discender per ammazzar i piccioni sopra quelle stanghe. Le coue han da hauer ciascuna un mattone alquanto in fuori, nelquale possano assentarsi li colombi, acciochè non entrino di volo nelle coue, & nidi. Habbia le sue finestre uerso Oriente, & Mezzodì per lequali l Inuerno gli possa penetrar il Sole, & anco verso Tramontana, onde gli possa entrar il fresco nel tempo della State, purche sien tenute serrate nell'Inuerno, & sopra i tetti tenegansi le sue finestre, & entratori tutti con le porte, & in tal mo

do

do orinate che tutte si possano aprire, & serrare con le lor corde insieme, acciò per esse nõ possano entrare animali, che mangiano le colombe, l'oua, & piccioncelli, & i tordi si han gran fame, & non trouan che mangiare forano i gossi à piccioni per mangiargli quel che essi vi tengono dentro, & elle con la simplicità loro se ne stan chete, che non sanno à niuna cosa far male, eccetto al seminato, & à loro tutti quasi gli animali fan danno, che non si san diffendere, & molte uolte di notte subito serrinsi tutte le finestre, & dopò si monti su che vi si trouerà quantità grande di tordi, & passari. Han da hauer la colombara una porticella nell'alto, per laquale possa entrar colui che ha cura di essa con la sua chiaue, & con la sua scala portatile che la possa portare, & leuare. Molti fanno che le colombare habbino le finestre di fuori dico le sue coue, acciò che in esse si faccino anco i nidi i colombi, ma questi tali non san quel che si faccino, perche los graios se gli mangian l'oua. I piccioncelli voglion volar inanzi il tempo, che à ueder aere, & larguta gli inuita à uolare, & veder come uolan gli altri vcelli così se ne perdon molti, & son poi difficili da trouare, & se ne perde anco il letame, & sterco di essi che è molto buono per il lauoro del campo, massimamente di giardini, & per molte altre medicine, che cotto in uino ò aceto, & posto sopra qualche infiagione ò nascite le risolue, & guarisce ò matura presto, massimamente insieme con farina di orzo, & posto cotto in uino ò in acqua sopra la faccia ò qualunche altro luogo, da buon colore alla pelle. Conuiene anco che i cantoni della colombara dalla parte di dentro non sieno acuti, perche per essi potrebbon discender serpi, & simil bestie che fan danno à piccioni. Pur sia come si voglia la colombara, conuiene che habbia molti buchi ò coue da piccioni, perche rade volte una colomba crea i piccioni, doue gli ha creati una uolta, se non ui è qualche poco di interuallo di tempo in mezzo, & se non ui sono nidi si perde gran razza di essi. Vuole esser nettata la colombara almeno una volta il mese, perche i piccioni ricercano molta politezza, così saran piu sani, & netti di pedocchi, & per un buco gittisi lo sterco, & il letame à basso, & poi mettasigli della paglia, & questo è quel che si può dire cerca la colombara, ben so che io lo saprei meglio ordinarlo, & dissegnarlo con gli effetti che con le parole, perche in niuna cosa si possono esprimer tutte le particolarità compitamente. Lascio di dir molte altre cose che mi paion uane, ancora che le dicano singolar persone, però hanno hauuto principio da i magici, però non son tali che debban esser essercitate da Christiano alcuno. Ma se nella colombara si trouasse crearsi cernicalos, lascinsi pur stare, imperoche non fan danno, ne mangiano il pasto de i piccioni, anzi che da essi fuggono i passetri, & tordi, & fanno anco fuggir gli sparauieri, cornacchie, & nibbi, & con

con essi hanno amicitia le colombe. Et in oltre, se nella colombara si mettera ruta non ui entreranno bestie velenose.

Quale debbano esser le palombe per alleuare, de i suoi cibi, & alcune altre proprietà. Cap. 35.

Var. lib. 3. cap. 7. lib. 3. ca. 8. Cres. lib. 9. cap. 101.

Colui che uuol far colombara, & bene empirla di colombi, deue cercare di hauer della miglior razza che sia possibile, che così auuiene ne i piccioni, come ne gli altri animali, l'uno che sien grandi di corpo, non molto giouane, ne così vecchie che non sien piu per crear piccioni, che faccia creanza buona di gran quantità alla uolta, che nelle colombe ue ne sono alcune che crean molto, & altre poche come auuiene nelle galline, & ne gli altri ucelli. Ne i colori de quali han da essere non si può dar regola certa, che tutte son buone, eccetto le bianche, non perche esse non sien buone al sapore, & alla bellezza di esse, ma perche essendo di quel colore son uedute piu di lontano da gli sparuieri, & altri vcelli di rapina, come dissi delle galline, ma doue sono tenute serrate per ingrassare sono così buone come l'altre, & il medesimo auuiene ne i piccioni casalenghi. Et perche piu uolentieri habbiano à stare in casa nuoua è molto ben fatto di mettenerle nel tempo della Primauera quando cominciano à voler couare, & inanzi hauerui qualche colombo casareccio, acciò che vedendolo questi forastieri che uengono di nuouo, si addomestichino insieme con gli altri, & si deono tener tutti serrati tanto maschi quanto femine, ne si aprano le finestre fin che si habbia razze dandosegli intanto ben da mangiare, & da bere, perche col buon pasto cresceran piu, & dopò che habbin una volta creati, & fatti polli, & che i piccioncini son piccioli, apransi le finestre accio che possano vscire, & lieuinsi le domestici, & casariccie che son di piu graue uolare, & non posson ire à quel punto, & volo medesimo che uan l'altre, onde se ne smarriscono assai, & piu facilmente danno nelle branche de gli uccelli di rapina. Vi è un'altra razza di colombi che son corocnati, & questi crescono in maggior quantità, & son piu piaceuoli dell'altre, però così queste come tutte l'altre che sono di natura piaceuoli, & manse deono esser tenute in casa. Sono i piccioni di poca spesa, & di molto vtile, che quanto alla spesa come ho detto. Oltre di cio couano molte volte, che tale ue ne sono, che couan l'oue, & cauan figliuoli sei, & sette volte l'anno, & altre piu, & altre sono che tutto l'anno gli fanno, eccetto quando è il gran freddo, che non è ucello di sorte alcuna che tante uolte faccino l'anno, come questo, & piu le casareccie, che quelle di colombare, & piu quelle di colombara, che le saluatiche, & sempre procurinsi di empir

le

le palombare di quelle colombe, & piccioni che son nate nella Primauera, che è di Marzo, Aprile, Maggio, che quelle che nascon di State son molto peggiore, & similmente quei che nascon nell'Autunno che son deboli per far razza, & quei che nascono in tempo caldo vaglion poco. per la maggior parte le femine fan due uoue, & qualche uolta tre, ma l'un di essi non val nulla, & de i dui l'uno esce maschio, & l'altro femina, & poche errano, & se questi dui si lasciano insieme per far razza, piu moltiplicano assai che se non fossero fratelli, & piu si amano, & il primo ouo che nasce è maschio, & l'altro è femina. Et percioche è molto difficil da conoscere qual di essi sia maschio, & qual femina, è bene che si lascino cosi accompagnati, come son nati, poi che come ho detto nascon maschio, & femina. I maschi, & le femine faticano molto in generare, & far nascer figliuoli, & stanno anco presenti nel nido molto tempo. Nel tempo che alleuano si dè lor dare ben da mangiare, che quanto piu hauranno abbondanza tanto migliori crearanno i piccioncelli, & piu grassi, & perche si empia ben la colombara dice Palladio, che è bene di dargli da mangiar molte volte del comino & anco anici, & miglio che ui concorrono molti colombi l'un guidato dall'altro. Nella state nõ è necessario di dargli molto da mã giare, perche allhora essi trouan da mangiar in tutte le bande, massimamente quando si è metuto il grano, & è la stoppia ne i campi, & per quel tempo vsisi di dar lor da mangiar uerso il tardi, acciò con l'uso del cibo torni alla colombara, & quando non creano è buono ogni cibo che se gli dia grano, orzo, faua, & simili legumi, & mai gli si dia mellega che fa, che non creano tante volte. Parimente quando alleuano non se gli dia à mangiar orzo che non lo possono inghiottire, & dar à palombini, quando si muoion di fame. fan grande errore coloro che gli dan grani di uenacci à quel tempo, che cõ essi si disperdono, come le galline, ma sono buone per il tempo che fan l'oua che è nel tempo dell'Inuerno. Et se se gli da ben da mangiare di altri cibi non anderanno à buscar venaccie, che piu le mangiano per fame, che perche gli sappin buone ne che lor dien buon sapore, che piu couarebbon senza esse con altro cibo. se se gli da orzo duro fan uoua assai, & il medesimo auuien nelle galline. Nell'Inuerno si può tener serrata la colombara, & quiui se gli dia dentro da bere, & da mangiare. Siali acqua per bere molto chiara, & in modo postagli che non la possano imbrattare. Et perciò che quando son nieui, & aspre gelate non trouano da mangiar nel tempo dell'Inuerno, & albora se gli fa scoperte con uenacci, & se gli mette da beccare robba assai in molte bande per prendergli, è bene che nel cortile, che si fa à torno ò presso la colombara se gli metta della paglia di grano insieme con qualche spiega, & grani di frumento, & di orzo, perche

quiui

quiui si trattengono in scauar la paglia, & vengono mangiando alquanto, & riuoltando, & spogliando le spighe, & questo ripara che non sian colti fuori al laccio. Nel tempo che crean figliuoli il cibo di maggior nodrimento è il miglio ò panico, perche con esso ingrassan molto i piccioncelli & molti usano, quando sono alquanto grandicelli di pigliarli, & darli lor da mangiare appartatamente, tenendone molti insieme in un canestro con paglia, & perciò che essi non san mangiar da loro istessi, gli si danno in bocconi si come io dissi delle galline. In Roma si ingrassano secondo che io ho veduto imbeccandosi con bocconi sopra un bastone spesso bagnandoli. In questo modo si ingrassano assai bene, ma assai meglio ingrassan sotto le madri, & perciò conuien di dargli piu da mangiare, perche tanto tempo mantengono i padri i figliuoli, fin che escono à uolare, & nel nido ingrassan piu. Et per questa causa alcuni gli spezzan le gambe, & questo ha da farsi quando sono grandicelli, & che i padri hanno abbondanza di mangiare, accio che dien ben da mangiare a figliuoli. Altri solamente gli pelano qualche piuma di un ala, & cosi non posson ne uolare ne uscire del nido, perche spezzandosegli quelle gambette cosi tenere gli dan gran dolore, & non è cosa che piu affiacchi, & indebolisca che il dolore, ma secondo che dice Columella quel dolore non passa senza dolore. Altri gli ligan le gambe, ma con questa ricetta poco ingrassano, che sforzandosi di sciogliersi uengono a far gran fatica, & indeboliscono. Se à piccioncelli che si allieuan, come ho detto senza madre se gli da il medesimo miglio ò panico bagnato prima tre, ò quattro hore in acqua melata, si ingrassano assai piu, & diuengono piu saporiti, ò impirgli i gossi con buon grano tenero. Ma sempre per la razza lascinsi quei che nascõ nella Primauera, che sono assai migliori. E perche i colombi habbin che mangiare, & scauar qualche poco, & quiui trattenersi, & non uadan fuori à cercar da mangiare, doue sien presi, & morti, è bene che oltre il gittargli paglia, & grano nel cortile della colombara si semini similmente, ò frumento, ò orzo, ò qualche altra picciola semenza, pur che vada poco sotto la semenza, & sia poco coperta acciò che la possan essi ritrouar presto, che quelle che stan ben sotto terra non le possano poi cauar fuore. Questo è quanto al cibo, & al nodrimento, & se gli dia da mangiare due volte il dì, massimamente quando si nodrisce una la mattina, & l'altra la sera, perche l una stanno un tempo sopra l oua, & l altre in alto, dico un tempo i maschi, & un'altro tempo le femine. Deue sempre colui che ha il gouerno della colombara entrarui ogni settimana solo per riuederle, & por mente al bisogno di esse per rimediarlo, & deue entrarui quando i colombi sono usciti, & non sono nella colombara, che la mattina & su uer il tardi, che à mezzodì vi si stan

per

per il caldo, & l'entrarui da loro spauento. Se ui entra qualche serpe, pigliſi, ò con qualche laccio, ò vccidaſi con baleſtra. E buono di porre perciò vna brocca alla bocca del buco con eſſo un piccioncello, che entrando per eſſo non potrà poi vſcire. Se trouerà qualche piccioncello caduto dal nido rimettauelo, & trouandone morti, gittigli fuore. Et quando entrarà gittigli qualche coſa à mangiare, perche con queſto gli piglieranno amore, & lo conoſceranno ne ſi ſpauenteran da lui quando ui entrerà una altra uolta. Si porrà a mente di quelle colombe che creano, & di quelle che ſono ſterile, & quelle potrà mettere à ingraſſar in qualche camera ſerrata ò venderle, & ingraſſeranno molto bene mettondoſi in qualche luogo ben caldo, & alquanto oſcuro che non habbia piu lume di quanto gli baſti per poter mangiare, & bere, & habbia i ſuoi repoſtigli da dormire ben alti r & ſopra tutto tengaſegli ben netto Quiui diaſegli beccare grano netto faue frante, & mellega cotta ò bagnata in acqua melata, & perche qui è al propoſito di dirlo, è da ſapere che quiui ſi può con piccioni ingraſſare anco tortore per hauerle poi à uendere che elle ingraſſan molto, & ſon di gran prezzo, & mai ò per marauiglia generano eſſendo preſe, & quella è la cauſa che ingraſſan tanto, & ingraſſano aſſai piu di Giugno, & di Luglio che in alcuno altro tempo dell'anno, & alhora ſon eſſe migliori. ſi pigliano queſte tortore, ò con rete, ò con lacci, & ſubito ſi mettono nelle camere doue ſi voglion tenere che ſien ben calde, & nette, doue habbino le ſue pertiche da dormirui. Non han da eſſer la camera molto chiara ne molto grande, acciò che non poſſan volar molto. Se gli ha da tenir quiui acqua netta, & freſca, & ben da beccare, & ancora che col gran di frumento ingraſſin molto, ingraſſan tuttauia piu col miglio. Columella, & Pietro Creſcentio dicono che deue eſſere aſciutto, & Palladio uuole che ſia bagnato con acqua melata, ancora che non han da eſſer ſempre, & ſian ben mantenute, & gouernate, perche ingraſſeran molto, maggiormente nel tempo di State, & dell'Autunno, che nell Inuerno ancora che piu ſe lor dia da beccare ſmagrano ſe non hā luogo molto ben caldo, ma ſe ſon tenute ben calde, & ben nette diuentano coſi graſſe che di graſſezza ſi pelano, & bene è che col paſto che ſe li dà ſe gli metta qualche ſcudella di arena che molto ſi traſtullan di eſſa, & per queſto ſpeſſo ne i luoghi arenoſi ſon eſſe, perciò ſpeſſo preſe ne i lacci, & con lo ſterco di eſſe congionto con quel de i colombi. Ma ſe molte volte l'Inuerno ſe gli da pane bagnato in uino ingraſſan piu che con alcuno altro cibo. Sempre per ingraſſar ſi han da elleger le giouani che le vecchie non ingraſſano, ſi conoſcono le uecchie dalle giouani dall hauere la polpa del pie piu dura, & i piedi piu roſſi. E uiuanda molto ſaporita ſe ſon graſſe, & confortan molto oltre che da gran ſoſtanza,

& restringe il uentre, & perciò conuengono molto à quei che han flusso di uentre. E questo ucello specchio di castità, & grande essempio delle donne, che dopò che muore il maschio, la femina non si congionge piu con alcun altro, & anco è comune openione, che in segno di uedouezza non si posa mai piu in albero uerde. Han le colombe alcune infermità, ma la principale è la persecutione che han da gli ucelli di rapina, i quali si hà da procurar di ammazzare, & appiccarli iui uicino, che col timor della pena non ui uengon gli altri. Han pedocchi, & per questo è il rimedio la nettezza cosi della colombara, come de i nidi, & abbrusciar qualche cosa odorifera, & porla in essi nidi oprando quel che io dissi circa il rimedio de pedocchi delle galline, si cecano parimente qualche uolta, & gli nascono alcune uerole ò granelli in testa, & à quelli che le hauranno, lieuinsegli acciò che non le attacchino all'altre. I colombi di colombara uiuon fino à otto anni, & il medesimo fan le tortorelle, ma quelle che si alleuano in casa son di piu lunga uita che uiuon quindeci, & uinti anni, & anco trenta, & talhora quaranta, & son anco buone, & atte alla generatione fino alli quindeci anni, & sempre guardano la compagnia con gran fedeltà che ancora che stieno insieme, non se mescola niun maschio con la palomba altrui, & se pur talhora son uedute far qualche adulterio, son castigate, & battute da i maschi. Cosi gran pensiero ha il maschio, come la femina de i figliuoli, il che accade in pochi animali. Non han questi vcelli fele, sono messaggiere di pace, & fu parimente fidel messaggiera la colomba, quando dopò il diluuio Noè la cacciò fuor dell'arca, che tornò cõ un ramo verde di oliua in bocca. Et in molte case seruono hoggidì ancora per messaggiere, che chi vuol che in casa sua si sappia quel che si fa, porta con seco una palomba delle piu uecchie con esso lui, & le liga una lettra, & la scioglie, & torna à casa, come si legge in Marco Antonio Sabellico essersi fatto nello assedio di Tiro, & in molte altre historie, perche naturalmente se ne uanno, & tornano al luogo, doue sono creati. Sono vcelli molto compagni fra loro, & han gran piacere della compagnia de i pauoni. Son di gran sustanza, & le casareccie assai piu che quelle di palombara, & aiutan molto all'atto del generare. Et piu i piccioncelli giouanetti prima che uolino, che le saluatiche non han quel calore che han l'altre, & perciò non dan à questo tanto aiuto, come l'altre, si come dice Martiale. Sono i piccioncelli caldi, & humidi, & il mangiargli è con alquanto di agresta, & in questo modo sono buoni per qualunche sorte di complessione, ma le colombe vecchie non son molto grasse, ne son buone da mangiare, & danno in oltre cattiuo nodrimento al corpo. Dice Platina che se si piglia un piccioncello, & si ammazza, & pela, & se gli cauano l'interiora, & cosi sia tenute

un

un giorno, & una notte in aceto forte, & poi si riempion con specie, & buona herba, & tutto insieme sia cotto, ò arrostito ò lesso, che si troueran l'ossa cosi tenere, come se non ne hauesse niuno. Il sangue della palomba, & maggiormente del piccioncello cauato sotto l'ala destra, & gittata ne gli occhi mitiga molto il dolor di essi, & il sangue sparso in essi, & ogni rossore, & perche i piccioncelli son molto caldi è bene di affocargli in acqua fredda, accio che temperino quel calore.

De i pauoni. Cap. 36.

SI conuengono i pauoni piu à persone di città che ad Agricoltori, & lauoratori di campi, ancora che se si vsa in essi buon gouerno, & mantenimento sieno secondo Varrone di maggior utilità che nõ son le galline per esser essi per la lor bellezza, & uaghezza di grande stima, prezzo, & valore, ma credami ogni lauoratore di campo, & anco chi cerca di guadagnar che piu presto han da tenere piu galline che pauoni eccetto se non lo fa per uendergli à i golosi, & ghiottoni del tempo nostro, che nel resto piu son di spasso, & di piacere che di vtile. La uista di essi è cosi notabile, & bella à tutti che solo per essa son degni di esser tenuti nelle case de i grandi & ne i monasterij, che la bellezza di essi piu pare esser celestiale che terrena, tanto che è prouerbio fra le uecchi che questo vcello uenne dal paradiso, & penso anco che i primi che vennero in queste parti fossero di quelli che portò l'armata del Re Salamone da Tarsis per cosa nuoua, & dopò si uennero à moltiplicare, come hoggidì porta l'armata dell'Imperador nuoui animali dall'Indie. Ricercano doue si han da gouernare, & tenere larghezza, & spatio di campo che dentro delle città, & luoghi habitati malamente si possan tenere, ancora che dopò che sono alleuati ui diuengano buoni. Sono vcelli di lunga uita, che uiuono i uenti, & vinticinque anni, massimamente i maschi. Solamente si ha da procurare, che se le pauonesse creano, & couano nelle possessioni di fuore di guardarle molto dalle volpi, che molte uolte si gittan sopra l'oua in campagna. Et per questo in Italia si usa di creargli presso la marina in alcune Isole dentro il mare doue non possano entrar uolpi, ma doue è una tal comodità procurisi, & habbia si gran uigilanza in esse, & perche i pauoni inferuerati da lussuria con furia rompono alle pauonesse l'oua, elle nel couare si nascondon da essi, & se ne uanno in qualche macchia, però è necessario, che quando si acchiocciano sieno poste in luoghi nascosti da i maschi, & anco se stan senza maschi creano molto bene i figliuoli, & con piu diligenza non hauendo impedimento alcuno, & si occupan totalmente in esso crear, che

Colu. lib. 9. cap. 11. lib. 10. c. 11. lib. 11. c. 11
Aris. lib. 6. cap. 9.
Var. li. 3. ca. 4. 6. & 9.
Pal. lib. 10. cap. 22.
Cresc. lib. 9. cap. 95.
Pal. lib. 1. cap. 27.
Bar. lib. 2. cap. 32.
Plat. lib. 5.
Aug.

par che osserui loro gran ubbidienza, i maschi se hanno alberi vicini, vi montano à dormir la notte, ò in qualunche altro luogo alto, le pauone stando in campagna à couar uengono à esser in gran pericolo. I pauoni si tengono per duo rispetti, ò per hauer razza, & guadagno di essi, & in questo caso si de procurare, che à ciascun maschio si diano cinque femine. Et se si fa per hauer l'huom piacere, & pigliarsi sollazzo della bellezza loro, & per adornamento di casa, bisogna che sien piu maschi, perche son essi assai piu belli. Non stia niun maschio senza la sua femina, acciò per cercar cõpagnia non si parta, & vada lontano. Et però doue è gran copia di essi, & che se ne allieuan molte deono esser chiamati à mangiare con un campanello, che perche essi se ne uan lontano, & molte uolte si perdono è bene che tornino al suono per il segno usato, & cosi uenendo al tempo si potrà ueder se alcuno ue ne manca, & cosi auezzati rade volte se ne perdono, che se qualche uolta resterà di tornare è per non saper riuenir à casa. Si han da auuezzar à dormir le pauone in una camera, doue possan elle entrar per la sua porta, & sia asciutta in modo che non habbia humore, & larga, acciò che i pauoni con la strettezza non spezzino la coda, & perche molte uolte mentre che dormono le pauone lor cadono l oua, & se danno in duro se gli spezzano, è bene perciò che doue dormono si tenga paglia ò fieno, & perche elle se ne vanno à far le loro uoua in campagna per fuggir da i maschi al tempo che han da fetare, tastisegli se han uoua, & serrensi, perche le scaccino ne suoi nidi. Tutto il resto del tempo possono ir libere. Et perche ui sono alcuni maschi terribili, & maggior de gli altri che combattono come galli & non permettono che quei che posson meno habbino commertio con le pauone, è bene che al tempo che vanno in amore ciascun maschio sia separato con le sue femine, & perciò nelle stanze doue dormono si fanno i suoi appartamenti con canne, & in ciascuno si mette un maschio cõ le sue femine che è nel principio di Febraio, & albora non importa se non han gran largura, poi che non han code che quelle penne cosi spesse che vi hanno, gli cadono quando gli alberi si spogliano delle frondi, ancora che non gli cadano totalmente, & tornano à rinascergli nel tempo che cominciano à fiorire, & rinuerdirsi, & i pauoni fra tanto si nascondono in modo che par che habbino uergogna à comparire in publico cosi ignudi di quello adornamento. Non generano inanzi tre anni ne fanno uoua, & se ingenerano & gli fanno non son per razza, & in quel medesimo tempo incominciano essi ad adornarsi delle lor belle piume, & lor gentil code, poco tempo dopò l'hauer il maschio assaltato la pauona ella fa l oua, & gli fa à tre, ò quattro dì. Cominciano à mescolarsi il maschio con le femine nel principio di Febraio, & se in quel tempo se lor da faue dure calde han piu

uirtù da generare, dandosegli cosi la mattina prima che mangian niuna al tra cosa, & ogni cinque dì se gli dia una volta cosi alle femine, come à maschi, ma nel tempo del couar oua, separinsi i maschi, & non sieno le femine perciò di meno di dui ò tre anni, ne molto vecchie. L'oua perciò son migliore di pauone di mezza età che di giouane, ò vecchia. Ma acciò che le pauone couino piu, è ben che l'oua le couino le galline, che cosi disoccupate da questo fetano tre uolte l anno. Ma la prima si come sono piu uoua cosi migliori escono i pauoncini, che piu fan la prima uolta che la seconda, & piu la seconda, che la terza. Ma à questo effetto conuien di cercar galline grandi, & di grande ale che nella grandezza assimigliano molto alle pauone, purche non sien certe gallinaccie sproportionate, & grandi, che queste non couan bene i polli, & quanto piu presto si può mettansi alle galline (perche come dissi nell'oua delle galline) freschi perche piu presto ne escono i pulcini, & piu presto sono couati che de gli stantiui, & son migliori pulcini. Si couano l'oue delle pauone uintisette dì, & chi uolesse uoua di pauone cosi por sotto le galline ui deue metteruene insieme anco qualche uno de i suoi, diece dì dopò che le son messe sotto quei della pauona, che tutti poi nascono insieme in un medesimo tempo. Ma percioche son l'oua delle pauone molto grandi e la gallina (come si disse nel trattato delle galline) non le possono ben circondare, & ben coprire è bene che se gli riuolti da chi ne ha cura qualche uolta, & sien signate dall'altre con qualche cosa accioche sappia qual sono, & da qual banda gli ha messi, & se gli ha uoltati la gallina, & quali ha uoltati, accioche uolti gli altri, che non han uoltati, & che gli scaldi vgualmente, et se gli dia bene da beccare uicino al nido, accioche non si allunghino dal nido per beccare, & si raffreddino l oua. Et circa questo del couar oue, ò sieno pauone, ò sieno galline, pongasi mente à quel che si disse nel couar delle galline al suo capitolo. Essendo già vsciti i pauoncini si han da sciugargli del sudore, & humidità il primo giorno, & il dì seguente se gli dia orzo spezzato, che ogni grano sia partito in quatto, ò cinque quasi come trito. In Italia si usa molto, & chiamasi farro di orzo, se gli ha da dare bagnato in uino bianco per quattro ò cinque dì, & dopò diasegli alquanto di porro ben tagliato che gliè molto buono, ma sia poco, & diasegli poche uolte, accioche non gli torni in tossico quel che se gli da per sanità, similmente alquanto di giuncata di latte bene espremuta dal siero, che il siero le fa gran male. Et già che sono grandicelli diasegli suppa in uino, ò gambari senza scorza ò carne cotta minuta. Et accioche vna gallina non si stia occupata con quattro ò cinque pauoncini se ne deono dare alla miglior di esse che creano bene fino à quindeci ad alleuare, che ancora che Columella dica, che ne possa menar uinticinque, son troppo. De-

uonsi i pauoncini cauar qualche volta in compagnia in dì chiaro, & sereno con buona guardia de i nibbi, & altri vcelli di rapina, tenendosi ligata la madre. Si allieuano molto buoni se si sotterrano ventri di vacche, & pecore & cose simili cosi piene con i suoi sterchi,& dopò che fien inuermeniti, diansegli quei uermi, & con carne cotta & trippe si pascono molto bene, & parimente con i uermi, & ombrici cauati dalla terra. Non si faccian caminare molto, perche gli nuoce il molto caminare, fin che vengono crescendo, & sequestrinsi da i luoghi doue le galline allieuano altri polli minori, perche vedendogli le galline maggiori de i figliuoli, & piu belli abborriscono i proprij figliuoli ponendo amore ad essi. che vedendolo poi non riuscir simili à quei bei pauoncini lasciano di alleuargli. Le infermità che hauranno curinsi come quelli de i pulcini già detti Infermano molto quando lor nascono in capo quelle piume che lor uengono in forma di corona, perche lor dan gran dolore come à fanciulli quando nascono i denti. I pauoni sogliono spezzare l'oua alle pauone, acciochè non si occupino à couargli per hauerle piu espedite alle volontà loro, & anco abhorriscono i figliuoli pensando che non sieno suoi fin che lor nascono le piume in capo. Dopò che son già grandicelli se gli può dar à beccare gran di frumento, orzo, ò qualunche altra cosa, pur che non sia centeno, & diasegli à bere acqua netta,& dopò che i pauoncelli sono di sette mesi si deono metter à dormir insieme con i pauoni nelle sue pertiche, & se essi non possono montarui da loro istessi,porganuinsi con le mani che fa lor male dormir in terra. Son gelosi i pauoni,& molte uolte quando uogliono saltar addosso alle pauone, di gelosia affronta qualunche truoua innanzi, maggiormente contra fanciulli picciolli. Mostrano l'amor loro, & voglia di lussuria quando fan le sue rote che si mirano molto & pauoneggiano. Son vcelli uanagloriosi molto,& che si stimano assai,& se son lodati ò mirati molto fanno le ruote come dicono questi dottori,& conoscon questo, perche quando non hanno quelle piume si nascondono, & non compariscono inanzi la gente cosi come in altro tempo, Sono i pauoni migliori per la dilettatione & bella uista che per mangiare,che la sua carne,se ben al gusto è soaue, & tenera, è graue, di poco nodrimento, & dura digestione, & anco genera molto humor melanconico, & per mangiare uogliono esser giouani. La carne di essi si conserua meglio che alcuna altra, come dice Augustino nel libro de ciuitate Dei. De i pauoni maschi, dice Bartolomeo d'Inghilterra nel libro della proprietà che han uoce di diauoli, la testa di serpe, passeggiar di ladro, & coda di agnello. Fanno gran male à tetti. Lo sterco di essi doue ne è gran quantità raccolto ne i luoghi doue dormono, & mescolato con quei delle galline ò palombi è buono per il lauor della terra, si amazzano bene

senza

senza sangue mettendosegli aco, ò altro ferro nel capo, & voltandosi di sotto, che il sangue corra al basso, ma è meglio con un bastone rompergli improuisamente la testa.

De i porci. Cap. 27.

CHi uuol sentir strepito compri porci con tutto ciò sta male al contadino, & agricoltore comprar carne di porco al macello. Il buon lauoratore deue tener porci d'ammazzar in casa, & anco da vender à coloro che viuon nelle città, che ancora che sia l'alleuargli fastidiosa cosa, è peggio il non ne hauere massimamente che vna delle cose che (come io dissi) arricchisce il lauoratore è il crear de gli animali, & questo è il principale se vi si usa buona diligenza, oltre di ciò non è carne che faccia cosi abondante la casa come la carne salata di porco ne che dia tanto nodrimento alle persone, & chi ne uorrà bisogna che vi si fatichi. Sono animali che ingrassano marauigliosamente, tanto che accade molte volte non potere leuarsi in piedi ne anco maniggiarsi. Douendosi alleuar in casa per mangiare deue esser in luogo serrato, caldo, & forte, che col grugno disfan molto le mure, se si tengono fuori facciasegli le loro stalle calde, & che sieno bene asciutte, dellequali parlerò piu abasso, sopra tutto conuiene che non si tengano in casa se non serrati per esser essi di natura che sempre fan mal, che destrugono, mangiano, & consumano ogni cosa insieme, & sono in oltre pericolosi per le creature, che auuien talhora di mangiarsi le creature nelle cune, & anco per tor loro il pan di mano mangiargli la mano, & dietro essa tutto il corpo, & non è marauiglia che si mangino i figliuoli altrui, poi che si mangiano i suoi istessi. Hor deonsi tenere cosi serrati, ò appartati che habbin che mangiare, & non faccin danno, ò chiusi in modo che ancora che voglian non possano, & acciò che i porci che si tengono in casa non guastino, & disfaccino i muri col grugno è bene di mettergli al naso certi anelletti di ferro ò tagliarli alquanto del grugno di sopra.

Var. lib. 2. cap. 4. Colu. lib. 9. cap. 90.

Quali deono essere i verri, & quale le troie per far buona razza de porci. Cap. 28.

PEr la maggior parte cosi ne i porci, come ne gli altri animali si assimigliano piu i figliuoli à i padri che alle madri, & perciò ne i porci si deue procacciar il uerro molto eccellente, ilquale debba hauer questi signali, & questa età. Ha da hauer il mustaccio corto, & largo, il collo largo, & grasso, la coda larga il uentre basso, corto di piedi, gran nati-

Colu. lib. 8. ca. 9. & 10. Pal. Febb. cap. 27. Var. lib. 2. cap. 4.

che, & larghe, & i lunghi sono buoni che fanno la razza grande, & di buoni persutti, tutti di un colore, deono esser molto lussuriosi, & se il paese è freddo sieno pelosi, ma se è caldo sia come si vogliano. Se son biãchi son molto buoni, & molte uolte si empregnano le troie di porci saluatici, & chi di questa razza può hauer verri l haurà molto singolare che generanno maggior figliuoli, & miglior carne. Non hanno altro difetto i tali uerri se non che sono braui, & non lasciano che altri assaltino le troie. Sono buoni per doue sono pochi verri, & se il uerro haurà gran tette, come dissi del becco sarà tanto migliore, & ancora che i verri dopò l'hauer otto mesi, & anco innanzi sogliano montar le troie procurisi di menargli con i maschi castrati, & con le femine, acciò che non comincino à montarle prima che habbino un'anno, & perche la razza che si genera innanzi che habbia il maschio l'anno, riesce picciola, & di poca virtù. Sono buoni fine à tre anni, & non passano quattro, & se comincieranno à generare innanzi gli otto mesi non passeran tre anni che saran vecchi, cosi riesce la razza minuta come de i giouani. Dopò che hauran passato questa età castrinsi acciò che ingrassino, ma la carne di questi tai porci è cattiua, dura, di cattiuo sapore, & cattiuo odore, che ancora che sien castrati lor resta nondimeno uiuo l'appetito della lussuria, & montano addosso alle troie. Del numero de i verri dice Marco Varrone, che per ogni verro si han da dare diece troie che uno che ne ha cento ne mette diece ma se son molte han bisogno ogni quindeci femine d'vn maschio del medesimo colore, & del medesimo pelo, & hanno da esser le femine grande uentrose di gran tette, & molto larghe di persona, & han da esser di buona razza, & quanto han piu tette son migliore, che quelle di buona razza han dodeci tette & à esser buone han da partorire non meno porcellini di quante tette hanno. Han da esser le femine di buona età, che non sieno impregnate di men tempo che di uno anno, & anco coprendosi di uenti mesi veniranno à partorire di due anni, & i figliuoli in questo tempo saran grandi per hauer la madre già forza, & sustanza per potere alleuare, & se partoriscono di meno di un'anno & mezzo, non si allieuino piu los lechones del primo parto che riescon deboli, & molto minuti, di quanto sieno per mangiare, che sempre al primo parto della porca gli partorisce piccioli, maggiormente essendo di tenera età. Viuono ben le femine fino à sette anni cioè che fine a questo tempo fan figli, & ancora che da li in poi possan partorire con tutto ciò non è buona razza. Et anco le piu uecchie si fanno piu feroce. Et perche le porche partoriscono due volte l anno, che quattro mesi uan pregne, & dui allattano, è bene di saper compartire il tempo dello impregnare, acciò che in tutte due volte uengano a riuscir buoni. Vero

è che

è che sempre hanno il uantaggio quei che nascon di Maggio, ò quasi in quel tẽpo. Alcuni sono che usan di condur sempre i verri insieme con le scrofe, & di continouo han razza nuoua, ma è molto meglio che uadan separati, & che al tempo che han da montare le scrofe per duo mesi prima si dia lor ben da mangiare, accio che habbino piu forza. Il buon montar delle scrofe è nel principio di Febraio, accioche vengano poi à partorire in tempo che sia molta herba, & i porcellini uengano à goder ben delle spighe delle stoppie. Ma similmente sarà vn mese prima che sia in principio di Gennaio, questa è la piu perfetta creanza di porci, che quelle che impregnano nella State uengono à partorire nell Inuerno, & gli partoriscono minuti, & fiacchi, perche non han da mangiar ne le madre ne anco i figliuoli. Le affligan molto il dolor delle poppe per il continouo poppare de i porcellini, & anco il freddo da lor gran noia, & per questa cagione quelle che partoriscono d Inuerno (se il paese non fosse molto caldo ò hauessero ben da mangiare) deono hauer ben da mangiare ò si han da tener serrate in luogo caldo, ò uendansi ò manginsi, che piu uale che l huom si preuaglia in qual che cosa di esse, che di sustantiare le madri & che al fin si muoiano. Molte uolte per non essere i porcai pratichi quantunche le scrofe sieno montate non restan però pregne, che dice Aristotele che non si ha da consentire che il uerro monti la scrofa fin fin che elle non habbia le orecchie ben calde, molto pendente, & passite, & per poter hauersi questo segno, non si deue tagliar le orecchie alle scrofe di razza, che fine alhora non concepisceno, & se prima la monta il verro si stanca, & indebolisce molto, & ella gitta fuori la semenza, cosi la porca non si empregna, ò impregnandosi riesce la razza molto fiacca. Quando le pecore uanno in gelosia bisogna fuggir da esse, & in particolare conuiene che se gli discostino molto i fanciulli, perche son molto terribile in quel punto, che molte volte uanno ad afferargli, & gli fan danno, & mal grande. Nel tempo che son pregne le scrofe si deono da esse sequestrare i uerri, & quando partoriranno habbisi auuertenza di lasciargli tanti porcellini ad allattare quãti ne possan ciascuna di esse alleuar senza riceuer danno, & piu se le ne puo lasciare, quando partorirà la State che quando partorisce l Inuerno per hauer in quel tempo piu da mangiare. Et sopra tutto se gli rompano i dentoni che con essi non possono poppare, & uengono à morir di fame. Deuesi anco procurare che nel tempo del partorire, le femine non sien molto grasse, che essendo cosi grasse hanno poco latte, & nel tempo del partorire, si deue appartare ciascuna porca da se, che l una non stia con l altra, che quando stan molte scrofe cosi insieme aduiene, che l'una si mangia quel che ha partorito l altra, & spesso aduiene ancora che la propria madre si magna i

propriȷ

proprij figliuoli, per questo è necessario che ha quelle che han partorito sia dato molto ben da mangiare, acciò con la fame non vengano à mangiarsi i figliuoli, & non è da marauigliare se questi animali si mangiano talhora i proprij figliuoli poi che le donne si truoua hauer fatte il medesimo, si come dice Hieremia ne i Treni, & racconta Iosepho historico nel libro che compose della destruttione di Gierusalem fatta da Tito Imperador Romano. Et è per questo necessario che ciascuna porca se ne stia in quel tempo nel proprio appartamento fattole a questo effetto, & nella stalla, dellaqual conuien di parlare hora come debba essere fatta. Questo bestiame è di sua natura molto frigido, & quando il freddo è grande si ammontonano l un sopra l'altro, in tal modo che affuogano i piccioli, & molte uolte auuien anco che si affuogano i grandi, onde è necessario un luogo appartato per i piccioli, & con la scrofa ciascuna con suoi figli, ma si han da far questi appartamenti in luoghi asciutti, & molto caldi, perche una delle cose che son molto necessarie, perche elle si alleuino, & ingrassino è che sieno in luogo caldo, & bene asciutto, fieno quelle stanze nelle stalle poste alla fila una do pò l'altra sotto un portico che non si bagnino, & per ogni porca che ha da partorire ne sia una, & quiui si auuezzino a stare, perche vi partoriscano. alcuni le fanno di legno con la terra sopra molto ben coperta, & altri di mattoni, altri di pietra secondo che l'huomo vuole & che può, & sono ancora alcuni altri, che di sopra le fanno scoperte per piu liberamente poter mirare le scrofe, & porcellini, ma di sopra vi metton una rete di legno ò qualche altra cosa, acciò per quella apertura non entri animale alcuno dannoso. Questo è per doue sono portici che quelle che non han questa diffesa han da star tutte serrate da un buco impoi, come ho detto habbino un respiracolo doue gli entri aere, acciò non si affuoghino, il che accade molte uolte. siano tanto larghe che le porche si possano ben riuoltare con grande ageuolezza con suoi figliuoli, & habbino le sue porte ò portieri, per hauerle da serrare, che molte uolte se sono aperte, in campagna si auuezzano i lupi, & le uolpi à mangiare i porcellini, & anco i mastini, & dalla banda di sopra sia un buon pertugio, ilqual sia serrato con qualche cosa per doue il porcaio possa soccorrer qualche porcellino se la madre se gli gittasse sopra, ò contarli per veder se gli ne manca alcuno, et anco molte uolte le porche con l'amor de i figliuoli non escono à mangiare, acciò che per quiui si faccino vscire, & acciò che niuno de i porcellini escano fuori ancora che la madre esca a pascere. è bene che l ombrale di essa stanza sia tanto alto che ancora che ella esca non possano vscire, perche con l'amor de i figliuoli ancora che vscisse à pascere tornerà a pascere subito, che se alcuno esce con la madre se ne ua ella con esso, & gli fa male nel caminare,

re,

re, & gli altri restano morti di fame. Queste stanze, & porcili deono esser tutte esposte al Mezzodì, & è necessario di nettarle ogni settimana del suo letame, & mettergli paglia netta, ò se è d'inuerno letame di stalle molto asciutto ouero paglia. Ma nel tempo della State sia paglia, che questi animali ancora che sien brutti uoglion con tutto ciò hauer le stalle che sien molto nette, & quel che di essi porcili si cauerà, mescolato con altro letame sia buono per gittarlo ne i campi. La razza di certi porci bianchi è molto frigida, & perciò conuiene che se gli dieno stalla ò porcile ben calda, son questi tai porci di natura famelici, & per essi particolarmente & per tutti habbisi molto letame, & molta paglia, che nello Inuerno essi se ui possano sepellire, & per l'Inuerno se sono molti, habbinsi duoi ò tre appartamenti nella stalla, laqual sia ben calda acciò che non si gittin tutti ammõtonati insieme, onde si affuoghino, & in questa stagione à niun patto si lascin dormire al sereno per il medesimo rispetto, perche indeboliscono, & pongasi ben mente, che non si mescolino i porcellini ad una scrofa con quei dell'altra à poppare che ne auuien lor gran danno, ne ciascuno ha da poppar il suo latte, che le scrofe dopò l'esser così infantate lasciano poppar così i figliuoli altrui, come i suoi istessi. Dopò che hauran partorito lascinsi alla porca al piu fino à otto per alleuare, & sono anco troppo che à una porca ordinariamente sono assai sei se è gagliarda, & se è debbole solamente quattro, & sempre serrisi ciascuna madre con i suoi figli, come si è detto appartatamente, & per conoscer quai sieno di una madre facciasi il medesimo segno à i porcellini che si fa alla madre, facendo segnali differenti fra l una, & l'altra madre fin che essi sieno così grandi che sappia ciascun riconoscer la madre sua. han da poppar duo mesi, perche dopò si comincian di nuouo à riempregnar le madri. Quando ha partorito, diasi lor ben da mangiare, acciò che habbin molto latte massimamẽte nel tempo dell inuerno, quando non han ben da mangiare in campagna. è lor buono l'orzo bagnato in acqua, & à porcellini si ha da dar fin che uengano grandicelli frumento cotto, ò duro una caldaia sopra il fuoco, che il crudo gli fa uenir flusso di ventre, come dice Varrone, ò mellega cotta, ò semola bagnata, & se fa buon tempo cauisi à pascer qualche poco di herba con le madri nel tempo della State nelle stoppie, & dopò che sien grandicelli appartinsi tutti insieme, & da per loro senza la madre conducansi à pascere, & similmente dormano da loro istessi, che se si lascieranno insieme con le madri, ancora che habbin mezzo anno tetteranno, così si asciugheranno le madri, & torneranno à impregnarsi di nuouo. Ma sempre prima che si uadano à pascere, diasegli qualche cosa à mangiar di casa massimamente nel tempo della Primauera quãdo è l'herba bagnata dalla rusciada che gli fa danno, ò

l'Inuerno

l'Inuerno la gelata che gli fa uenire il mal della milza, & infermano molto. è bene di dargli pultiglia ò di semola, ò di farina di mellega, ò mellega cotta, ò di farina di faua, con lequali ingrassano molto, ò faua cotta ò qualche altra cosa, & se si ha mandria grande, i porci quando il porcaro gli caccia fuore a pascere se sono tutti di un padrone, iui gli si darà mangiar queste cose doue si menano à pascere, chiamandogli con un corno, & allo vscir del luogo gittiglisi, ò orzo, ò ghiande ò qualche altra cosa, che con la gola à quella cosa niuno resterà in casa. Nel tempo dell inuerno non si deon cauar fuori à pascere, fin tanto che la rusciada ò gelata sia ben disfatta. Nella State di notte si possono lasciar andare per la stoppia, & la mattina, & al tardi, & quando fa gran caldo conducansi alle riue de i fiumi, ò ruscelli di acqua ò fonti doue beuano, & si riuoltino nell acqua & fango, che con questo si consolano molto che son animali che ardon molto & son molto calidi, & quando il lupo se ne porta qualche porco sempre nel tenerlo afferrato per i denti fugge verso qualche fonte ò ruscello per rifrescarsi la bocca dal gran caldo, che ve gli ha causato la carne di esso porco afferrata. In modo che il porco vuole acqua, & fango, & luoghi humidi, & con molta gramigna, & dopo che sia vendemiato si posson metter nelle vigne, fin tanto che vogliono cominciar à far gli occhi, & à gittare, che essi veranno à riceuer con ciò grande vtile, & le vigne maggiore, che per cauar essi le radici della gramigna che tanto gli piacciono, vengono à scauar molto la terra, & vengono come à zapparla, & tritarla. Ricercano luoghi humidi doue possano escauar dalla terra vermi, & lombrici, & doue possan continouamente riuoltarsi bene. & è buono per loro selue doue possan ir ruminando castagne cadute, ghiande, pomi saluatichi, pera, & simil frutti, che molto gli ingrassano. Quando ne i rughi son le more, essi ne mangiano assai volentieri, & quando non son molto mature non restan di mangiarne di quelle che possono hauer à basso, ilche è lor molto vtile imperoche i porci infermano molto di schirantia, & mangiando queste more risanano da questo male. è lor molto vtile il mutar pascoli & ir sotto i castagneti prima che se gli ne diano, accioche se cadon castagne piu presto le mangino essi, che i cinghiali, ma parmi che sia bene di raccontar hora quel che dice Plinio delle varietà delle ghiande. Le ghiande del sughero fan la carne del porco leggiera di poco peso, tenera, & cottora, & di buona digestione, la ghianda di quercia fa la carne dura, & graue, il porcetto non cosi grosso, ma di buon sapore, la ghianda della rouere fa il porco grosso, & di gran peso, & la carne di cattiuo sapore. Quando se lor comincia dare ghiande di quercia non deono esser lasciati ben sattollarsi la prima volta, perche gli faran male. Altre sorti di ghiande vi sono, ma

queste

queste son le principali. Le scrofe quando son pregne non mangiano ghiande che si sperderanno & quando lor manchin da pascersi fuore diasegli da mangiar di casa qualche cosa, & se fia possibile sia in farina che gli fa piu pro. Nel tempo dell'Inuerno poi uenacci, ma perche questi uenacci per rispetto del uino gli genera spesso schirantie, & se ui è anco del mosto gli imbriacano, è bene che sien sopra di essi gittata prima dell'acqua che gli laui, i porci che sono alleuati con grano ingrassan molto, & son di miglior sapore le carni loro. Se con le farinate che se gli danno ò beueroni se gli mescola di quel conciame che auanza del criuello, mangian piu volentieri, & fan molta carne però non fan tanta assongia, & chi uorrà nodrir porci in casa pigli di quei che son sopra due anni, volendoli hauer molto grandi, che per bontà di carne son migliori i giouani, & se quando si cominciano à nodrire son deboli, ingrassano assai meglio, & lor fa piu, perciò che mangiano, tanto che se son tenuti tre giorni senza mangiare, & dopò se gli ne da in grande abbondanza, ingrassano piu (come dissi de i castrati.) Et perciò che molte uolte quei che stan cosi serrati, & presi con la strettezza si fastidiscono, & non uogliono mangiare, è bene che sieno per alquanto allargati, & sciolti. Vero è che quando essi han preso carne poco mangiano, & similmente quei che vanno in campagna non solamente uogliono hauer abbondanza di acqua per bere, ma anco hauerne per inuoltaruisi, che per la sete, & pe'l caldo inferman molto, come hora io dirò, & perciò è ben per essi di accostarsi à fiumi, ò altre acque, come ho detto. Molto errano coloro che per ingrassar porci gli ciecano rompendogli gli occhi, che oltre l'usar crudeltà fan che per la maggior parte muoiano. Per hauergli à ingrassar bene mutisegli spesso il cibo, acciò che mangiano piu uolentieri senza fastidirsi col mangiare un solo.

Di alcune infermità de i porci. Cap. 39.

VEngono à porci certe infermità l'una dellequali è la rogna, ò raspa & gli vengono ò per fame, ò qualche uolta pe'l freddo, sananfi leggiermente con il contrario. Ne hanno un'altra che lor crescon molto la milza, & fegato, & contra questa infermità gioua molto dargli à bere in canali fatti di tamarici, perche questa pianta ha proprietà di disfare la milza, & anco se un porco usa di bere per un'anno intiero in uasi di tamarice quasi non haurà milza, se han febre il che si conosce, quando camina da i lati, & van con la testa torta poi aggirando cadono auuertasi di cauargli il sangue dall'orecchia contraria al lato, alqual si torcono, & anco salassargli una vena che han nella coda, & feriscangli due dita del sesso

Colu. lib. 8. cap. 10. Plin. lib. 8. cap. 3. Arist. lib. 8. cap. 21. Bart. lib. 8. cap. 81.

fesso con un sarmento & dopò che sia quel luogo cosi ferito enfiato cauigli de li anco il sangue, & dopò che ne sia vscito à bastanza, ligheseli la tagliatura con scorza di salce, ò di alamo, ò simil cosa, & il tal porco serrisi & tengasi chiuso in casa uno ò duo dì, dandosegli un beueraggio di acqua calda, & farina di orzo quanto uuole, se han molte pietre, & molte volte muoion di esse, colchinsi in terra, & mettasegli nella bocca qualche cosa, acciò che non possan mordere, & cauisi lor sangue in certe uene c'han sotto la lingua, & dopò che sia vscito assai sangue freghinsi in luogo salassato con un poco di sale, & farina di orzo. Qualche uolta uien loro la uertigine che si gittano in terra balordo, & dormino al Sole, & non muoiono, conuien che sian rimessi in casa, & non se gli dia à mangiare per un giorno, & l'altro dì hauran poi fame, & piglinsi radice di cocomeretti amari, & pestinsi, & diasegli con acqua che per sete se la beueranno, & con essa gli uerra uomito, & gitterà molta colera, & dopò diasegli à mangiar faue ò simil cosa bagnate con salamora, & poi acqua calda à bere. Sopra tutto nella state, quando fa gran caldo habbino abbondanza di acqua, acciò che rinfreschino, perche in altro modo infermano, & muoiono. Se sono molto uecchi gli vengono le schirantie, & altre infermità graue, & incurabile, per tanto non passino i maschi di quattro anni & le femine di sette, ancora che possan uiuer piu tempo, & quanto sono piu uecchi son peggiori. A uecchi uengon molte uolte le virole, è ben per questo tagliargli le orecchie che faccino sangue, & tenergli in luogo caldo, ò forarsegli con ferro. Se hauranno lupacciuoli diasegli fuogo, & freghisegli bene, & gittesegli quiui alquanto di calce che gli mangino quel la carne cattiua, & gli la asciughi, & il medesimo facciasi à qualunche altro bestiame che l'hauesse. Sogliono hauer certe infermità incurabile, & alhora appartinsi da gli altri, acciò che non se gli attacchino, & gli ammazzino prima che di esso muoiano. Se han beuuto sanguisughe se gli incarnan molto in capo, però si de uedere se gli escono tenendosi un dì, ò dui senza bere, dopò diasegli à bere in un caldaio acqua molto fredda che in essa uscirà la sanguisuga, ma questo rimedio se gli deue far subito, che se si indugia, fia questo rimedio tardo, è meglio di ammazzare il porco, ò porcellino, quando si dubita di hauer à morire che lasciargli morir da loro istessi, & si uengano à perder quelle carni. Si deue auuertire che à porco alcuno non si dia bastonate graue, ò con baston pesante, perche ha l'ossa molto tenere, massimamente quando sono piccioli, & assai piu presto sanano di una ferita, & coltellata che se con baston se gli rompe un osso. Di rabbia si ammalano molte uolte, & se sarà morsicati, facciasegli il rimedio che si disse de i cani, & presto, che se auuien che uengan rabbiosi solo

Iddio

Iddio può rimediargli. Se gli appostemano molte uolte alcune membra, & se se gli infiano, non mangiano, non hanno in ciò altro rimedio se non tagliarli quel membro, perche se gli ua tutta uia appostemando l'altre fin che arriua al pulmone, & muoiono. Alcuni gli pongon su l'herba chiamata lupata, ma pochi ne scampano con essa, & perciò dò per conseglio che sia meglio di ammazzarlo che aspettar di uederlo in pericolo di morire. è molto vtile rimedio per quella infermità il lauarlo assai con acqua fredda. Talhora sono carichi in modo che non posson mangiare, diasegli, perciò à mangiar delle more delle fratte se se ne truouano, & bagninsi spesso con l acqua calda salassandogli sotto la lingua. Quei che han molte pietre, & come dissi alle uolte muoion di esse, è buono di dargli à mangiar centano ò farina di esso che gli le disfa.

Del castrar de i porci, & delle porche. Cap. 40.

E Necessario di castrar questi animali, acciò che ingrassino bene, che altrimente le porche partorendo non ingrassano se non poco, & i porci generando non solamente non ingrassano, ma fan carne molto dura, et scelerata. Si deon sempre castrare nello scemar della luna in tempo che non sia molto caldo, ne anco molto freddo, et perciò dice Columella che son due stagioni per castrare, l'uno è nella Primauera & l'altro nel fin di Settembre che sono tempi temperati. Le età del castrar son molte secondo il uoler, & piacer de i padroni, che quanto son piu piccioli migliore riesce la carne loro, ma non crescon tanto ne son tanto pericolosi. Quei che son castrati grandi crescono piu, ma non è la carne loro cosi buona, & questo è se non han cominciato à lussuriare, & però è ben quando han sei mesi, ò quattro, & si castran molto bene, quando son di otto dì, & che poppano, che non lo sentono tanto, ma le femine non si castran bene cosi picciole fin che non sieno di età di impregnarsi, & che habbin partorito due uolte, & come le pecorelle si habbino à castrare, lo dirò hora. Mai si castrino porci di piu di un'anno se non quei che sono riseruati per uerri, che dopò che non sono buoni per quello offitio si castrano, ma questi oltre che conuien castrargli nello scemar della Luna bisogna appostar che sia dì chiaro asciutto & riposato. Sia parimente quando essi non lussuriano, perche in quel tempo sentono essi maggior dolore, & è piu pericoloso, & fan peggior carne. Il castrar de i maschi è cosa molto facile, bisogna di appostar che sieno à digiuno, ne altro accade di farci che aprir la pelle de i testicoli, & cauarglili. Columella insegna un altro modo che è cauargli amendui i testicoli per il buco, & apertura dell uno tagliando una picciola tela che è fra

Colu.lib.8. cap.11. lib.8.cap.9. Virg.lib.2. cap.4. Colu.lib.9. cap.90. Plin.lib.8. capit.51. Auic.lib.9. cap.51.

l'uno, & l'altro, ma il primo modo è piu facile, & men pericoloso. Et quel giorno nelqual saran castrati non si faccino caminare ma deon tenersi riserrati nelle stalle ben calde doue sia molto letame, & non se lor dia mangiare fin tanto che non se gli mitighi l'asprezza alquanto di quel dolore. Se sono piccioli che poppino lor basta il tettare se sono grandi la prima cosa che se gli dia ha da essere un buon beueraggio di acqua calda con farina, & spesso, & nelle ferite delle castrature pongasi un poco di onto, & cenere di sarmenti fredda, & se son grandi sieno appartati per un mese dal le femine almeno, acciò che non le montino, perche procuran di tornarle à montare, & ancora che non generino restano verri di mala carne, & non ingrassano, & gli torna à uenir male nella ferita della castratura, & spesso se ne muoiono. Et però quantunche sien ben sani non si congiunghino con le femine. Il castrar delle femine non è piu pericoloso, & difficile ancora che à Columella non paia che si debban castrare per hauer sempre razza, ma se nascon piu femine di quelle che faccin bisogno per partorire, ò non son buone da portare alleuare, ò che si mangino i figliuoli, ò non han molto pascolo ò son gia uecchi ò per molte altre cause che muoiono al suo patrone, è ben di castrarle, & perciò sapere il modo. I tempi che io dispongo si guardinsi piu per castrarle, han da star duo dì senza mangiare, acciò che habbin uoto il uentre, che se l han pieno auuien lor gran pericolo, & anco gran fastidio à chi le castrano, & l opra non si fa così bene. E buona cosa castrarle tre, ò quattro uolte, che se si castrano giouani è piu difficil cosa, & non crescon tanto, uero è che è miglior carne, & quelle che si castran grandi molto presto si empion di carne. Il buon castrare è di Aprile ò per il fin di Settembre, & posson castrare di fresco impregnate che subito si frerdono ò che habbin partorito di quindeci dì, & alleueran bene i suoi figliuoli, & inoltre lor durerà piu tempo il latte. Per castrarle non sieno molto grasse ne anco molto debboli che amendui gli estremi son pericolosi, & appendansi per le gambe. Dice Aristotele che si apre presso doue i maschi hanno i testicoli, che quiui nelle madre trouerran certi bottoncelli che Aristotele chiama Apria, son come certe picciole oua insieme, cauandone uno di essi, & tornando a cuscire la ferita, & ungerle con vn poco di onto mettendoui sopra alquanto di cenere, & tenerle in luogo caldo, ma hora si usa di castrarle aprendole per il fianco, & di quelli bottoni cauargline uno, dopò si torna à cuscire la piaga, & se li da alquanto à mangiare albora.

Del pascer de i porci. Cap. 41.

E assai meglio la carne del porco salata che fresca, perche il sale consuma molto di quella flemma, e asciuga l'humidità di quella carne, ancora che l'altre carne si possan bene salare, & conseruare & per esser questa la principal carne salata, facciamo un capitolo di essa, & con questa regola se ne potrà salar di altra sorte. Perche i porci sono humidi non se gli de dar da bere ne da mangiare per un dì innanzi che si ammazzino, che col non bere viene à esser la carne piu asciutta, & non hauendo mangiato si acconcia, & condisce assai meglio, piu presto, & piu politamente, & nel ammazzar cosi perci, & anco particolarmente le porcelle auuertasi molto bene di non ucciderle, quando uanno in gelosia, & amorè. Deue esser parimente nello sminuir della luna, & non fia la carne cosi disposta à corrompersi, & à guastarsi come quella che si ammazza nel crescer di esse, & deue esser in dì asciutto, chiaro, & sereno, non faccia uento caldo, ma la Tramontana è buona che asciuga molto, & sia in dì freddo che geli molto, perche migliori uengono le carni. In molti luoghi si usa di salar da per se le spalle, & le coscie, & la uentresca, & lardo, & gli altri pezzi tutti separati come è nell'Italia, & ueramente questo è il miglior modo, che assai meglio si conseruano, & piu leggiermente si maniggiano, & il sale piglia, & le penetra da tutte le bande. conuien di cauargli certe ossa, acciò che in luogo di essi ui si metta assai sale, & è assai meglio, che sia il sale asciutto che bagnato, ò humido che non uien con esso à farsi cosi buona carne salata, & per questo in Italia si asciuga, & indurisce bene il sale sopra il fuoco, & si pesta, che il pesto penetra piu per tutto che non fa il grosso, & si dè fregar ben la carne col sale, acciò che lo pigli meglio, & poi si han da porre la carne, ò coscie, ò spalle ben composte l'un sopra l'altro, che sempre la carne vada di sopra, & la cotica di un persciutto, ò altro pezzo uada congionta con la cotica dell'altro pezzo in modo che non si tocchi la carne con carne, & pongasegli buono peso di sopra. Passati cinque giorni se riuoltano questi pezzi, & se gli gitta del sale di nuouo fra l uno, & l altro auuertendosi che in tanto non si riscaldi, ma ogni dì si riueda, & ne i persciutti mettasegli fra la cotica, & carne del sale & se farà tempo sereno tengasi per molti dì col suo sale, ma se venisse tempo humido passati che sien uinti giorni che sien stati in sale, lauinsi i pezzi dal sale molto bene con acqua corrente, & è molto ben di far cosi, perciche il sale ouunche stia in tempo di humidità si disfa, & inhumidisce onde uiene à guastarsi la carne, & ad arrancirsi, che ben basta à questa carne esser stata quindeci ò uinti dì in sale, cosi come se ue ne fosse stati cen-

Colu. lib. 7. cap. 35. Cat. ca. 16. Plat. lib. 6. Plin. lib. 8. cap. 28. & cap. 10. Latta. Fir. lib. 4. ca. 17. Au c. lib. 2. cap de carmin. lib. 2. cap. 108. Ba. lib. 18. cap. 5. Cres. lib. 9. cap. 90.

to. Hor essendosi ben lauata in dì chiaro, & che faccia uento accio che la asciughi da quell'acqua, tengasi all'aere per duo giorni, & poi si metta al fume, che ogni carne salata posta al fume uiene à farsi buona che si indura, & uien di color rosso. E ben uero che il grasso piglia piu presto il rancido al fumo che al gelo, & all'aere. In Roma si usa di ammazzare alcune porche giouane quando sono pregne la prima uolta, & si ammazzano nel tempo che son le poppe molto piene di latte prima che partoriscano, & tagliano à tondo tutta quella parte doue sono le poppe, & quello salano da per se, & se si batte bene, chiamasi sopressata, & è questa carne molto saporita, e tenera, & perciò è tenuta in grande stima, ma ha da esser di porca giouane, & essendo cosi giouane si posson metter da parte le tette di esse per arrostire, che sono saporite, & molto buone. Hor dopò che questa carne sia posta bene al fume, & che l'haurà ben preso, & sia bene asciutta, perche i persciutti, & molte uolte le spalle sogliono spesso generar uermicelli, molti gli mettono à molle in olio, che questo fa che non gli nascano, & questo è buono per farsi anco, quando nella State morisse qualche bestia ò si ammazzasse, & si uolesse conseruare, perche le mosche ui si assettano, & facendoui sterco ne uien poi di esso, putrefacendosi à nascer questi uermi, & guastasi la carne, & le mosche fugono dall'olio. Et questa è la buona ricetta da conseruar carne salata lungo tempo, massimamente nelle fortezze. Dopo che fien ben questi persciutti, & altri pezzi lauati, & sfumati mettansi in tine di olio per cinque ò sei dì, & dopò cauinsi de li nettandosi, & scolandosi molto bene, che non solamente in essi non si genereran tarme ò uermi, ma si farà assai piu eccellente la carne, & l'olio non si guasterà, ne anco se ne consumerà molto in questo effetto, & se ui fia bruttura alcuna tutta n'anderà al basso che quel di sopra resterà netto, & chiaro. Dice Catone esser bene di mettergli à molle in olio, & in aceto insieme per questa cagione di conseruarli da i uermi, & se dopò l'esser i persciutti bene asciugati, & son tenuti al fume la carne sarà bella, & rossa, & molto saporita, & si posson parui da se soli. Chi uolesse far altra carne salata, ò di berbeci ò castrati sia parimente nell'Inuerno, & non si curi di minutarlo piu di un quarto intiero, che chi fa il contrario erra, perche si asciuga troppo procurando che pigli bene il sale, pur che le coscie sieno aperte, & cauatene l'ossa. Lauisi dopò, & dopò che sia asciutto appendasi al fume, & in questo modo si insalano castrati, pecore, & capre per la fameglia di casa. La carne di uacca si sala similmente, ma per questo effetto conuien che sien giouani, & picciole, & che se gli cauin l'ossa dalle gambe, & cosi spaccata la mezza coscia si empia di sale, & dopò che fia ben salata lauinsi come l'altre carni, & si pongan al fume doue non le batta

gran

gran caldo. Altri fan la carne salata ben battuta, & sottilmente, et fan una caldara di salamora buona, & ben calda metton in essi pezzi, & cauatoli gli appiccano all'aere, & dopò al fume, & questo può farsi in qualunche tempo, & in qualunche carne. Et questo basti quanto alla carne salata. Ma sopra tutto auuertasi da quei che fan questi salami di guardarla ben dalla Luna, massimamente entrando per qualche buco, che fa putir la carne, & in essa creare i uermi. L'assongia de i porci si fa in questo modo, accioche duri tutto il tempo dell'anno, ne diuenga rancida, ma si conserui bianca tutto il tempo dell'anno. Si hà da struggere sopra il fuoco, & mettersi in un uaso di terra nuoua secondo che l'unto di esse ne uerrà vscendo, & dileguondosi, ma bisogna che sia ben strutto, che alcun pezzo intiero non ben consumato, & destrutto dal fuogo non ui uenisse à intrare, che guastarebbe tutto'l destrutto (che cosi si chiama l'assongia liquefatta) & in questo modo se ne possono empir quanti uasi l'huom uuole, & meglio starà in vasi di terra nuoua, che in uaso di alcun metallo, che in essi piglia il destrutto sempre di mal sapore. Nel tempo dell'Inuerno tengasi appiccato questo vaso doue gli dia l'aere. Quando poi comincia à scaldarsi il tempo prima che esso cominci à liquefarsi stoppisi con pece la bocca del uaso, & mettasi in qualche pozzo doue sia l'acqua fredda, & quiui si consumerà tutta la State dura, & senza inrancidirsi, & la medesima ricetta si può vsare à qualunche altra assongia, ò sotterrarle nelle sue pignatte in luogo freddo, & non humido. Platina dice in altro modo. Che essendo l'assungie fresche si debbano tagliare in minuti pezzi, che ciascun pezzo non sia piu grosso di una castagna, & in alcuni mortari grandi sien ben questi pezzi pestati, & ui si mescoli sale à bastanza bianco, & netto, & in questo modo debba tenersi vn giorno, & l'altro dì mettasi sopra al fuogo lento con un poco di acqua mescolata, & colisi, & quel che noterà sopra l'acqua gittisi ne i uasi, & pongasi in luoghi sotterranei. Ma al parer mio è meglio di far secondo la prima ricetta. L'assungia guarisce il membro infettato dalla pestilenza ongendosi con essa, perche con questa untione si sparge il ueleno, & non ha tanta forza che lo dirompe l'untione. Vi sono tante cose da dire circa i porci, & il condir che fa la carne di essi che non è animale che quanto alla golosità piu sodisfaccia di esso in tanti intingoli, & tanti manicaretti che si fa cosi della sua carne, come dell'onto, che secondo che dice Plinio cinquanta condimenti, & piu si possono, & si solean farsi di essi anticamente, & io per me credo che secondo che ogni dì piu cresce lo studio della gola, & l'altre sua ben debba esser raddoppiata da quel tempo in qua, & piu sia per raddoppiarsi per l'auuenire, cosi si ingegnano i golosi di trouar nuoue inuentioni di condimenti di uiuande, ne è

gran cosa che poi che tutti i uitij son cresciuti, & uenute al culmine della lo lor grandezza, sia stato questo della gola cosi uniuersale lasciato à dietro, & che quei che scrissero l'epulario, & del condir delle uiuande anticamente, ben potrebbono esser addottrinati da i cuochi de i tempi nostri. Sono i porci animali molto brutti, fangosi, & molto lussuriosi, & si riuoltano nelle lor proprie bruttezze, & mai guardano il cielo, sempre sono intenti al mangiare, & al dormire, & subito che nascono son destinati alla morte, poi che uiui nulla uagliono, come la maggior parte de gli altri animali, che altri seruano per la guerra, & altri al lauor del campo, altri dan latte, lana, altri uoua, & di essi in molti modi essendo iui ci potemo preualere, ò son diletteuoli, & solazzeuoli. Ma il porco nulla ualle in niuna di queste cose che ad altro non attende, che al mangiare, & per ciò commandò Iddio che gli Hebrei non douessero mangiar carne di porco, dandogli ad intendere che non volessero nell'opra loro esser simili à porci, che sono animali brutti, & sporchi, ma essi lasciauan di mangiar la carne, che è buona, & imitauano l'opra di essi, & le sue sporcitie, il dormir loro, il mai guardar al cielo non riconoscendo i beneficij da lui riceuuti. Hor douemo lasciar de imitar l'opre del porco, & preualerci della sua carne, & poi che Iddio la creò in seruigio dell'huomo, massimamente che non è carne che piu dia sustanza, & nodrimento al corpo, ne dia tanta abbondanza, & saturità à una fameglia, & ueramente haurò ardire di dire, che un porco basta tanto se è buono quanto una uacca, & che non è pignata buona senza un poco di esso. Ben è uero che se ne deue mangiar poco eccetto se chi ne mangia assai non fosse persona che faticasse molto nel suo essercitio, che è carne grossa, & impigrisce molto l'ingegno, & causa uiscosità, & humidità nel corpo, causa flemma, schirantie, perlesie, pietre, restringe il fiato, ingrossa l'intelletto, & piu il fresco che il salata, causa indispositioni, & infermità molte, eccetto se non fosse digerito con grande essercitio, & è molto migliore quella de i cinghiali, & porci saluatici fresca per non esser tanto humida, di piu facil digestione, & di miglior sustanza, massimamente nel tempo dell'Inuerno, & quella de i giouani, & piu nel tempo dell'Inuerno, & è spesso auuenuto di pigliare i porcellini de i cinghiali, & congiongerli con le scrofe domestiche che poppino con i suoi, & castrargli poi cosi piccioli, onde la carne di essi riesce molto eccellente. Si fanno alcune medicine della carne de i porci, che per le abbrusciature molto buona cosa liquefar un poco di lardo che uada ardendo, & cada in acqua, & meglio è aceto, & dopò lauarlo in piu acqua ò aceto, & postoui sopra, lieua molto l'ardore, & il dolore. L'assungia di esso lardo in suo cambio è buono per maturare molte infiagioni, & posteme, & anco se uno ha molti pedocchi,

&

& lendine, & con esso si fregherà la testa gli ammazzerà tutti. La medolla delle mascelle del porco lieua molto il dolor de i denti. Se alcuno hauesse mangiato argento uiuo, & qualunche altro tossico, & è soccorso presto con grasso di porco ò assongia che ne mangi cosi crudo gli è uno eccellente rimedio. I porci giouani di un'anno sono di miglior carne, & piu saporita assai che i vecchi, ma la carne de i grandi sono di molta prouisione in una casa. In alcuni luoghi si scorticano in cinghiali, & della pelle di essi, fan suole di scarpe che portandole in asciutto dura lunghissimo tempo, ma nulla uale portarle al bagnato. Vengono questi cinghiali spesso alle uigne che sono vicine à monti, che sono molto amici dell'una, & quiui si possono circondare, & pigliare. L'orina che se gli caua della uessica è buona à guarir del sordo mescolata con olio rosato, & è buona per il mal dell'orecchie. Lo sterco de i cinghiali ben secco, pesto, & messo in uino ò acqua dandosi à bere à coloro che han le camere ò gittano sangue gli le restringe, & in acqua è buono per il dolore del costato, non già per quella infermità che si chiamano mal di costa, ò puntura detta da medici Pleuresia. Molte altre proprietà hanno i porci cosi buone come cattiue, che essendo quasi à tutti note non mi curo di recitarle. questo ben mi scordaua di dire, che à questi sporchi animali deono esser assimigliati i ricchi auari in vita, & in morte, che i disgratiati non vogliono spendere ne anco per loro istessi, che i porci, come essi in uita non giouano à niuno, & morti riempiono la casa, cosi gli auari ricchi non dan nulla, & morti arriccano, & riempion tutti, & piu vagliono, & giouan morti che uiui.

Del bestiame vaccino. Cap. 42.

Colu. lib. 2. Var. lib. 2. cap. 50. Bart. lib. 18. cap. 10.

VI è da dir assai del bestiame uaccino, perche preualendocene noi molto hauemo gran necessità di esso. Che delle quattro parti delle nostre fatiche per uiuere par che le tre sieno le sue, che questo animale è quello che fatica per noi in lauorarci, & aprirci la terra nel seminare, nel raccogliere, nel battere, & portarlo à casa, ci serue in carreggiare, in portarci legna, & pietre, & quante fatiche, & carichi habbiamo. In modo che veramente si può dir esser essi nostri compagni, & molto continoui, & grandi souuenitori della gente. E finalmente in tutte le sue età ci preualemo di essi, & dopò la sua morte ci preualemo anco della sua carne, & cuoio, & per questo erano anticamente tanto estimati i buoi, & tenuti in tanto prezzo, che se alcuno malitiosamente ne ammazzaua alcuno, era per legge dannato alla morte, perche haueua ucciso un compagno cosi amoreuole, & necessario à gli huomini. Però moltiplicandosi per que-

sta uia tanto questo bestiame erano i lauoratori de i campi cosi ricchi, &
questa nobile arte cosi estimata, che i Re, & gran Principi lasciauano i
gouerni de i Regni de i prencipati, & de gli Imperij per attendere ad
essa. Ma à questi tempi si fa al contrario, massimamente qui in Spa-
gna, doue si ammazzan di continouo tori con pericoloso piacer lanciando-
segli lance, & ferendosi come se fossero malfattori senza hauer essi com-
messo errore ò male alcuno contra di noi, & quel che è di maggiore errore
è il farsi questo in honore de i Santi, & nelle feste loro, che siamo in tan-
ta cecità che si pensamo di far cosa grata à Santi, & amici di Iddio con at-
ti, & sollazzi indebiti, & dishonesti non considerando che essi han meri-
tato la gratia di Dio con deggiuni, orationi, lagrime, & affettione. Ben
so io che questo dir mio potrà far poco giouamento, con tutto ciò non lo ta-
cerò almeno per sodisfare alla conscienza mia, che Iddio è di questo offeso
fortemente, si principalmente perche non si può far senza graue peccato
di chi si truoua in questi spettacoli, come per l'offensione che chi lo fa com-
mette à Dio, oltre che non è niuno che non uede quanti scandoli si faccino
in queste feste. Per mia fè che io non so pensare che piacer si possa l'huom
gustare di vccidere, ò ueder vccider uno animale, dal qual non potiam noi
dubitare di hauer male alcuno, & sappiamo che se uiue haueremo da esso
utile assai che se fa egli in quello steccato mal ueruno, la necessità & la di
speration san farglilo. Quel che è poi peggio che molte uolte si ammazza-
no cosi le uacche, & anco quelle che son pregne, & ne auuiene che ne la
carne è buona ne si acquistano i figlioli che hãno in corpo, & in questo modo
si perdono, & vengon mancando i buoi per il lauor del campo.. Assai meglio
si fa in Italia, & in Francia, & anco nel regno di Aragona che nõ si ammaz
zan vacche, se non quando non son piu buone, & atte à partorire, ouero se
son sterile, & cosi facendosi ancora che non si habbia tanto bestiame, come
noi altri per esser il paese piu stretto, & piu popolato, hanno Italiani, &
Francesi miglior carne di vitello di noi giouenchi, & carne giouane. Hor
chi uuol far razza, & traffico di bestiame uaccino l'ha da trattare bene che
è di gran guadagno, & molto honore, & procuri di hauer piu presto cen-
to capi di bestie ben trattate, & di buona razza che dugento mal gouerna
te, se ben questo bestiame bisogna che sia in grã numero per poter far bene.

Qual debba essere il toro per far razza, & quali deono esser le vacche. Cap. 43.

Cres. lib. 9. cap. 73. 79. & 90.

SE il padrone delle uacche si prouederà di hauer buoni tori haurà buo-
na razza di esse, che ne gli animali, come si vede, piu auuiene l'assi-
migliarsi

migliarsi i figliuoli à padri che alle madri, & de i buoni tori escano buoni buoi per lauorare i campi. Sarà buono, & gagliardo il toro che haurà questi segni nella sua persona. Ha da esser corto di corpo, & largo, & quadrato, con la fronte larga, & spatiosa, & molto pelosa, dissi corto di corpo, intendendo che rispetto alla larghezza paia corto. Deue esser di faccia spauenteuole con orecchie molto pelose, & viue, gli occhi neri, & grandi, le sopraciglia spatiose, & nere, il corno corto, & grosso, & quanto piu nero sia possibile di hauere, & deue hauere il petto largo & spatioso di lumbi, & di coda, corto di hijada, non uentroso, che quei che han gran trippa non posson ben montar le uacche, largo di anca, non nano, & non molto alto, che habbia la gamba ben fatta, & ben disposta, & neruosa. Se ha la coda grassa è segno di gran forza, ma di poco cuore, però son piu estimati quei che han la coda sottile, & lunga fine à terra, & molto pelosa. Habbia il petto crespo che vada ondeggiando. Se son mansi son miglior per ir con le uacche che si consenton di torsi le femine l'un l'altro, che i braui, & feroci sempre, perciò combattono insieme, & il uincitor sempre resta con quelle per chi si è combattuto. Ma non ha altro difetto il maschio se non che se della sua razza si fan buoi riescon molte uolte da pochi però di gran forza. Sieno di mediocre età che se sono minori di quattro anni, ancora che possano ben ingenerare (che anco generan di meno età) con tutto ciò la razza è men debbole, & di men forza, non maggior di diece ò dodici anni, si perche son stanchi, & si perche col gran peso non possono saltar sopra le femine, & è miglior da i quattro anni fino a gli otto. Deono esser tutti di un colore, che i pezzati, & diuisati non son buoni, massimamente in far di essi buoi. In alcuni luoghi son migliori i negri ò uermigli che i bianchi, che non sono di si buona carne, & hanno il cuoio piu tenero, & si pelano piu con gli arati ò carrette, e gli perseguitano piu le mosche. Et sien di buona razza. Circa il numero dice Marco Varrone che a seitanta vacche bastan due tori, ma a me paion troppe che nõ potrã supplir mai a tante, però se ne puo dar uinti a un toro. Et nõ sian di uguale età, ma uno di quattro ò sei anni, & un'altro maggiore, & in questo modo non combatteran tanto come se fossero uguali. Quei che son mansi uan piu continouo con le uacche, che i feroci rade uolte si accompagnan con esse, saluo al tempo che sono apparecchiate à generare allhora sono molto braui contra tutti, che tutto il resto quasi del tempo uan solitarij, le uacche han da esser di questo essere, grande, lunghe di corpo, larghe di fianco, di grande, & spatioso uentre, di spatiosa fronte, di occhi grandi, & neri, con corna non ritorte, ne picciole, ne sottilette, ma di buona dispositione, & fattura, con le ciglia pendente, & nere, l'orecchie molto pelose, di gran

naso. & gran bocca, di collo grosso, larga groppa, & largo corpo, fertile, sani, giouani, & che non si assaltino, che non habbino men di tre anni ò almeno dui, che quanto piu stan che il toro non se gli accosti, piu crescono. Il color come dissi de i maschi, che il nero è di cuoio duro, & dopò uiene il color rosso. Parimente il pelo bianco è di quella uirtù che ho detto ne i maschi, ma non sien di pelo aspero, & rabbuffato che questi non riescono tali. Vi sono altre vacche picciole, che sono piu frequenti al partorire, di piu latte & butiro, & è bene di ammazzargli il toro, acciochè dien latte & butiro, che non sono sofficiente ad alleuar il suo vitello, & finir la casa di latte di butiro, & casci, ò che la allieui altra vacca.

De i pascoli del bestiame uaccino, & de i modi dell'ingrassare, & de gli abbeueratori, & buoi da lauoro, & delle stalle per questo bestiame. Cap. 44.

Pa. Marzo. cap. 2. & cap. 11. Var. lib. 2. capit. 50. Colu. lib. 7. cap. 3. & 12. lib. 2. cap. 3. Arist. lib. 8. cap. 7. & 24. Plin. lib. 17. cap. 41.

Colui che ha gran mandria di vacche deue procurar di hauer le terre da pascolare grasse, & copiose di molta herba, perche i bestiami grossi non si contentano di herba minuta, come fan le pecore, & sopra tutto ricercano pascoli di herba verde piu che di fieno ò paglia, ò altro cibo. Ma perciò che il freddo è molto nemico di questo bestiame così come de gli altri nel tempo dell Inuerno si ha da procurar che sia messo in paesi caldi à pascolare, & spessi d'alberi che gli diffendano dal freddo, & dal uento, son per esse buone nel tempo dell'inuerno coste di mare, ma nella State luoghi freschi di alberi freschi, & herbe molto uerde, doue sia abbondanza d acqua come sono riue di fiumane, ò ruscelli grandi, & percioche nell'Inuerno trouan poco da mangiare, son buoni ramoni, & maggiormente di sambuchi. Et se ui son oliue schiantesene qualche rama dalle piante di quelle che non son buone, massimamente per le vitelle tenere che son pericolose di morir di fame, percio che son calide, & le mangian meglio che ramo di alcuna altra sorte. Et per questo son uietate uacche ne gli olivueti & quando questi mancano procurisi per questi animali tenere altre rame, come di quercia, & simili alberi. Ma uolendosi pur tenere in paesi freddi, deono esser aiutate con qualche altro nodrimento di casa come si fanno à buoi, & anco metterle nelle loro stalle ben calde, massimamente in tempi fortunosi, & di notte, & dar lor da mangiare, & per questo si tiene in Italia i bestiami piu grassi nel tempo dell'Inuerno che nella State, che tenēdogli caldi, & mantenendogli bene in poco tempo diuentan grassi (che hora dirò come) Principalmente ingrassano con nodrimenti uentosi, come son faue, perche enfiano. Et quei che si tengono per ammazzar in molte parti

parti acciò che ingrassino presto gli tagliano la pelle per il fianco, & fra carne, & pelle lo empiono, & dandogli da mangiar bene ingrassano marauigliosamente, ma questo son pochi che lo faccino, & quei che lo fanno fannolo solamente alle uacche vecchie che da se non si possono ingrassare. Ingrassan parimente lauandosi con acqua calda al Sole, & mettendosi nelle loro stalle ben calde col dargli ben da mangiare, & questo è nel tempo dell'Inuerno, ma perche nella State, & anco del mese di Marzo fin à Settembre quasi in tutti i luoghi truouano da mangiare, è ben che il contadino si proueda de i cibi per loro per l'Inuerno, massimamente per i buoi che faticano, & per le vacche che alleuano vitelli ò seruano per latte, & butiro. è bene che il tempo del seminare se gli dia ghiande insieme con la paglia ò fieno, perche sono forte, & di gran sostanza. è lor buona ogni sorte di farina, ma erran molto coloro che gli danno, ò grano di frumento ò di centeno che gli generano infermità, ma in farina non gli nuoce, ne anco gli nocerà se fia il grano ò il centeno alquanto cotto, che cosi lo mangieran meglio. Se si auuezzano à mangiare uenacci d'uua, & massimamente di quei granelli triti fra la paglia, lor faran gran bene, perciò che essendo fresche, & non lauate han sapor di uino, & han forza, & sustanza, & fan lucente, & grasso il bestiame. Altri conseruano i soli granelli, & gli lauano, & asciugano, & dopò gli li danno fra la paglia, ma han da ir pesti, perche sieno teneri. Questo si fa doue è poco nodrimento, & in fra di se ui è doue possan pascere, & di notte pascerle bene di sua paglia ò fieno, facendosi al contrario di quel che si fa in Spagna, che se gli da à mangiare fra giorno, & di notte si mettono à pascere, eccetto se non si fa, per mettergli in luoghi uietati, che è cosa certa, & regola uera che han da pascer di giorno, & dormir di notte in casa. Della paglia appropriata per questo bestiame ue ne è di piu sorte, ma la migliore è il fieno per esser piu caldo, & dopò il fieno è la paglia del miglio ò di orzo, & la peggiore è quella del frumento per esser dura eccetto se non fosse ben tagliata, & minuta. è parimente buono di conseruargli la paglia delle faue, & doue sieno melleghe quella della mellega nel tempo che io dissi che si hauea da cogliere, nel capitolo della mellega nel quarto libro, fare i suoi mazzi, & seccargli, & conseruargli che gli mangiano molto ben secchi, & uno ò dui fasci di essi possono bastare à duo para di buoi nell'Inuerno, & è nodrimento sustantioso. è similmente bene di segar herba, quando è per maturare, & asciugarla al Sole, & riporla che dopò le vacche la mangiano, come fieno. In qualunche ò sia paglia, ò sia fieno che se gli dia, ò pur sia herba, è buona cosa di bagnar glila con alquanto di acqua salata, come dissi delle capre lo mangiano molto bene, & le fan uiuer molto sane facendole molto ingrassare, & massima-

mente

mente è buono per le femine che fan latte. Nel tempo dell'Autunno mancano in molti luoghi l'herbe, però è bene di dargli à mangiare le foglie de gli alberi secondo che uan maturando. Le miglior frondi per esse son quelle di oliue, & di sambuchi, le seconde di alami neri, & frassini, & dopò quelle di alami bianchi, & di uiti, che per le uigne non deono esser messe che fan gran danno, massimamente se ui sono alberi giouani. Le foglie de i cauali generano in esse scorrenza di corpo, & sono loro anco buone fronde di fichi, in Italia ui sono monti di lauoro, & quelle frondi sono à loro molto buone, & calde, & sono anco da dargli quercie, & simili, è bene di darli lupini bagnati mescolati con la paglia ò farina di cicerchie, ò di qualche altro legume. Si ha da far gran carezze à questo bestiame maggiormente à quel che fatica, & alle vacche specialmente in farlo ben mantenere, perche col buon gouerno che se gli faccia sopporta, & se ne passa ogni gran fatica. è similmente bene di dargli i suoi pascoli di buon'hora che è seminar presto le ferraine, acciò che al buon tempo si soccorrano con esse, & deon seminarsi nel mese di Settembre in terreno ben stabaiato, & che sia stato in riposo, ma il meglio di tutto è il pascolar l'auena, il secondo di orzo, il terzo di grano, & il quarto la mellega quando sono verdi. Et i buoi che arano deono esser gouernati di questa sorte quando sono leuati dall'aratro ò dalla carretta, conuien che gli sia fregato quel luogo doue hanno portato il giogo nel collo, & bagnarsegli alquanto con uino tirandogli alquanto quella pelle posta in fuori, & prima che se glia da mangiare lasciargli posar alquanto, & poi se gli dia à mangiare che beueranno di miglior uoglia, & condotti che sono à bere dopò se gli dia anco bene da mangiare per tutta la notte, ò se han da pascere habbin prima mangiato alquanto, & beuuto, & dopò sopra questo pasto uadano à pascere. Beon di miglior uoglia se quando beono è lor ciuffolato, & di miglior voglia beono acqua chiara netta, & fredda che la contraria. L'altro bestiame vaccino se doue pasce, & prattica non è acqua nel tempo dell'inuerno si ha da menar à bere vna volta, & nella State due. Se bene l'acqua limpida & fresca è à questo bestiame piu appetitosa, & buona con tutto ciò quando le vacche si impregnano gli è molto vtile l'acqua de i lagumi ritenuta, & che non corri, perche è calda, che la fredda non le lascia cosi bene impregnare ouero quella de i gran fiumi è assai migliore che quella delle montagne. Et perche quanto a i pascoli, & nodrimenti di questo bestiame ho detto breuemente quel che conuiene, & che ciascuno ha potuto intender bene, dirò hora delle stalle loro, che ancora che potesse bastare quel che si è detto circa di esse ne i trattati de gli altri bestiami, con tutto ciò ho uoluto particolarmente ragionarne qui alquanto. I buoi da lauoro in qualunche tempo

po

po hanno bisogno di stalle, & anco il resto di questo bestiame, che perche pe'l gran freddo nel tempo dell'Inuerno, maggiormente se è ghiaccio ò nieue non trouan che pascere, & non se gli dando da mangiare muoion di fame, & di freddo perciò deon coloro che ha cura di questi animali, far per essi buona prouisione per questi tempi freddi d'Inuerno come si è detto de gli altri, & se lo replico non è marauiglia, perche io per me ho ueduto che passato l'inuerno con ogni prouisione che habbino hauuto sempre è piu tosto lor mancata, che soprauanzata, & molti buoi se gli muoiono di fame, parlo in questi luoghi così freddi. & se si farà prouisione di buoni piglini, si auuedranno i patroni di quanta importanza gli saranno, che l'Inuerno consuman piu che non pare, douendo tutto il lor mangiare hauer da casa, ò per la maggior parte, hor insieme col nodrimento e'l mangiare, han bisogno di buone stalle, che come noi uedemo nelle persone che nell'Inuerno tanto quasi stimano il fuogo, ò il caldo quanto il mangiare, così è anco ne gli animali, & maggiormente in quei che faticano, & in quel modo che si fa per i buoi, deue farsi anco per le vacche doue fia il bisogno. Ben so che in molte parti si vsa che i buoi dormano al sereno, ma è grande errore se fa freddo, che ancora che il bestiame otioso lo possa sopportar meglio, quel che fatica si raffredda se facendo freddo dorme in campagna. Le stalle per il bestiame vaccino siano di grandezza secondo il numero, & quantità di esso. Han da esser verso il Mezzo giorno diffese da Tramontana, & da ogni freddo, han da esser calde & maggiori che per altro bestiame, & ben larghe, perche molte uolte si scornan fra esse, acciochè la debole, & di men forza possa fuggire, & ritirarsi dall'empito, & dall'assalto della piu gagliarda. Conuiene che sieno fatte di sotto alquanto pendenti, acciochè possa correre l'orina, & alcuni le immattonan di pietre, acciò che possa meglio correre al bassa, ouero ui metteno dell'arena, che se la beue presto, & sopra la sua paglia doue habbino da dormire & sia ben questa arena trita, la pigliar da dormire non aspera, che dopò diuenendo questa paglia letame è molto eccellente per l'ingrassar de i campi. Se il bestiame fosse in gran quantità si deon nelle stalle far appartamenti per i tori, doue stieno separatamente, & sieno ben caldi, & ben serrati. Se son buoi mansi la fatica, ò per ingrassare, ò vacche, & se si tengono per ingrassare lighisi ciascuno al suo presepio che mangi. à queste stalle è bene di condurre il bestiame à dormire nell'inuerno quando fa tempo aspero, & dargli alquanto à mangiare, & nella State, quando son molte mosche ò tafani, che le ammazzano, perche quiui passino il furor del caldo, & si uerran auuezzando col porgli alquanto di sale nelle pietre della mangiatoia, ilqual sale oltre che lor piaccia, gli è di grande utilità. Deono esser vsate à chiamarla con una cornetta

netta, che subito uerranno doue sogliono esser costumate, ma i tori poche volte se non è per qualche amata uacca, che confidatosi nelle sue forze se ne restano per i monti, & essi non hanno bisogno di tante carezze, come le vacche, & buoi. Questo casamento per stalla, se ui è comodità nella possessione si può far commodamente, ma non si potendo facciasi in qualche buon luogo di grotta sotto il monte, ò se non ui è grotta doue i uaccari fan le lor capanne, pur che sia luogo aprico, & habbia buono apparecchio di pascolo, & di acqua, & non sia lungo dal podere se è possibile. Hor poi che ho detto de i pascoli de i buoi, & delle stalle, intendo di dire quali debbano esser i buoi. Hanno da esser delle fattezze che io dissi de i tori, purche sian ben uentrosi. Parimente non forastieri, ma di quel paese uicino, & doue praticano di monte in monte, & di piano à piano. Et piu tosto di monte à piano, che pe'l contrario, & prima di paese freddo à caldo, che di caldo à freddo. Si han da cercar di buona età, & è la migliore da quattro fino a gli otto anni, che questo è il tempo in che han la forza intiera da faticare, mansi, uiui, non brutti ne appassiti, ma viuaci & che sempre si faccino uiuaci con il grido, che questi di questa fatta non hauranno tanto bisogno di spontone, che habbino il pelo corto, & spesso, & ben lucente. Et quei che han da ire insieme congionti à una carretta, ò arato deono esser uguali di forza, & di corpo. Et cosi faran miglior opra, & non sentiran tanto la fatica, & quei che sogliono andare accompagnati sotto arato ò carretta si conoscono, & si amano, si chiamano, & si cercano, se un di essi non si trouasse. Sian sani, membruti, & leggieri, sien parimente audaci, & animosi per entrar ne i ponti fiumi, ò barche, ò porti, mangiatori, non eccessiuamente grassi, che la State con la fatica, & caldo spesso si affuogano, ne deono esser all'incontro fiacchi, & deboli per rispetto dell'inuerno, ma ben mantenuti.

De i tempi ne' quali si han da impregnar le vacche, & altre particolarità. Cap. 46.

Pa. Marzo. cap. 11. Aprile. c. 7. Var. lib. 2. cap. 50. Cresc. lib. 9. cap. 15. 74. & 75.

QVantunque le vacche si sogliano impregnar in diuersi tempi dell'anno come gli altri bestiami, non sono però i feti, & vitelli che nascono cosi buoni in una stagione nati, come quelli di un'altra, massimamente che albora si impregnano, ma quando sono piu grassi i tori, & le vacche, ma è bene che per duo mesi prima che si congiongan il toro & la uacca insieme si lieuino i tori, & appartinsi dalle femine, & si conducano in buoni pascoli, accioche quiui ingrassino, & piglino sufficiente forza, & sustanza, che il toro ingrassato è piu gagliardo, & meglio impregna

gna che se fosse fiacco & debole, ma nelle uacche ha da esser al contrario, che prima che debba esser messa col toro per duo mesi prima (se auuien che sien ben grasse) se gli tolga alquanto del cibo, & pascolo, che non pascan molto, ma si smagrino alquanto, che essendo molto grasse non concepiscono cosi bene, & il medesimo si uede nelle donne, che quelle che sono cosi grasse non si impregnan molto bene, come fanno quelle che sono mediocremēte magre. Il buono impregnar delle vacche è del mese di Maggio, Giugno, ò Luglio, & ueniranno à partorire à buon tempo, hauendo molta abbondanza di pascolo, & faran molto latte, che elle stan grauide noue mesi, & partoriscono al decimo, & se si impregnano di Giugno uengono à partorir di Aprile, & se di Maggio al Marzo, & se per Luglio al Maggio. Et se il paese è abbondante di pascoli posson ben alleuare ogni anno, ma se è sterile crea un' anno, & l'altro nò, ancora che ogni anno partoriscano. Segno che sieno disposte per ingrauidare, & riceuere il toro, è che se gli enfia la natura, & che anco elle van dietro à tori ò buoi, & gli montano addosso. Questo uedendo il uaccaro deue congionger i tori con esse, ma guardisi in quel punto da essi, perche alhora son feroci, & pericolosi, & le femine quando partoriscono. Qualche uolta uengono à partorire nell'Autunno, ma questi uitelli nati non si deono alleuare, perche soprauien l'Inuerno, & non si trouan pascoli da dargli, eccetto che non sien tenuti à pascer in casa, ò che sia abbōdanza di molta herba. Dicono alcuni di questi dottori di Agricoltura, che se al toro quando ua in amore si liga il testicolo sinistro, che generarà sempre maschi, & se si gli liga il dritto, femine. Similmente dice Columella, che si può conoscere se la uacca resta pregna di maschio, ò femina, che se il toro dismonta uerso la parte dritta, resta pregna di maschio, & se uerso la sinistra è di femina. Bel secreto certo se gli è come egli dice. Ma deue esser difficile, & cattiuo da conoscere, perche ancora che resti no pregno sempre ritornano à tori, & se non restan pregne, passati uenti dì la femina torna à cercar il maschio. Non si deue permettere che la uacca sia montata che non habbia almeno duo anni, & uenirà à partorire di tre, che in altro modo elle non crescono, & anco per hauer picciol uentre è pericolo della razza. In questo armento poche uolte sono mellizos ne anco sono buoni, & per la maggior parte non se ne allieua, & cresce piu d'uno. Son buone le vacche per partorire, & alleuar da i tre fino à diece anni. Et nel tempo che esse partoriscono tenganſi ligati i uitelli nelle stalle ciascuno alla sua sustanza, & le madri uadano à pascere, & tornin quiui à dar loro il latte, che assai migliori si fanno, & piu grassi essendo cosi riserrati, & in riposo che andando dietro le madri per le montagne, uien sapendo essi pascer ancora, & stan con men pericolo quiui de lupi. Et

se

se in questo tempo qualche una fosse uota che habesse partorito, & non hauesse torto, si può il padrone preualer del suo latte, & far che aiuti ad alleuare l'altre. Quelle che han partorito han bisogno di esser ben pasciute, accio che allieuin bene i figliuoli, & parimente dar latte, & butiro, & in quel tempo è lor molto utile il sale, perche con esso uengono à beuer molta acqua, & se gli moltiplica il latte, & se gli deon dare pascoli uerdi, & humidi, fra iquali son buone frondi di hedera mellega, gramigna, auena uerde, frondi di uiti, ceuli, orzo bagnato, & faue bagna, & altre cose con che si accresce il latte, il uitello nel uenir crescendo deue esser cauato fuori, & condotto con la madre alla campagna doue sia herba fresca, che cominci à pascerle appostandosi à ciò giorni chiari, & sereni, & che non faccia uento. E bene di auuezzargli à mangiare, dandogli qualche suppa di meglio duro & trito, fatta con latte, & metterglila in bocca, & dargli mellega semola, & fregargli la bocca con alquanto di sale, che tutte queste cose suegliano l'appetito, & già che son fatti grandicelli, meninsi con le madri di dì, ma non di notte per il pericolo de i lupi, & dopò che san ben pascere, & non han bisogno di tetta, uadan sempre con i maschi fin che lascino il poppare, che se uan da per essi per il desiderio delle madri non pascono, & nell'andar con buoi uengono a perder quel desiderio, & questo fin che habbin dimenticatosi delle tetta, altrimenti ancora che sien bene grandi, se uan con le madri giamai lasciano di poppare, & diasegli i pascoli di herba tenera, & fresca, & anco il medesimo si faccia alle madri quando han partorito di fresco inquanto sia possibile, che allhora sono esse fastidite, & non pascon ogni herba, ma solo quella che è tenera, & fresca, & se è tempo caldo, è bene che i uitelli stieno la notte in qualche luogo serrati doue sia herba, che pascano, & stien sicuri, & de dì uadano fuori in campagna.

Come si habbin da castrar i tori, & di che età. Cap. 47.

Arif.lib.9. cap.50. Cresc.lib.9. cap.76. Colu.lib.7. cap.25. Pa.Maggio cap.7.

SI come ne i galli, acciò che ingrassino è necessario il castrargli, cosi auuien ne i tori, acciò che sien di miglior sapore, & anco acciò sien mansi, & obedienti per fatiear nell'opre in che habbiamo bisogno di essi, che pochi tori sono quei che sopportino il giogo, & perciò è necessario di castrargli, acciò che uengano à perder quel furore, & quella ferocità, & sian mansi, & si possan maniggiar senza pericolo alcuno. E in questo castrargli è differenza, che castrandosi da piccioli la carne di essi è migliore per mangiare, & non pericolan tanto, ma riescono alquanto debboli, ne han tanto forza, nè anco crescon tanto come crescerebbono, & per questo

non

non si deo castrare di minor tempo che di uno anno. Similmente se son castrati grandi, pericolan piu, & riescono piu feroci, & sempre, sono alquanto bramosi delle vacche, & son di cattiua carne, & però deono auuertir bene quei che castrano che se gli fan per buoi da beccheria, gli han da castrar inanzi che habbin l'anno, ma se per buoi da arare, di duoi anni per che in quel tempo han buona forza. Circa i tempi deono osseruare il medesimo stile, & regola che si disse nel castrar de i becchi, che sia nello sminuir della luna, & in tempo temperato, & che non faccia freddo ne caldo. Se si castrano quando sono piccioli, & che son tenerini, dice Magno Cartaginese, secondo che riferisce Columella che è molto buon modo di castrar questo, spaccar una canna grossa per mezzo, & con essa uenir stringendo pian piano la borsa de i testicoli che si spezzino, & distrugano, & anco questo è il miglior modo da castrare, ma se son grandi non è bastante canna alcuna ma bisogna un bastone ben grosso, & farle come un hasta di voa picciola spaccato pe'l mezzo, & con esso si acceglia in mezzo bene i testicoli, & se gli stringa, & spezzino, & in ogni maniera di castrare si han da gittare i tori di qualunche età si castrino in terra sopra qualche cosa molle che non si feriscano ne percuotano al cadere. Vi è un'altro modo di castrare, ma non tale quale è questa, ognun può pigliare quella che piu gli aggrada, & questo è pigliar la borsa del toro, & ritorcergli le punte di esse in modo che se gli riuolti da basso all'alto, & alzarle, & stringerle dall'alto della borsa, & si liga la borsa de i compagnoni per di sotto con qualche cosa. Vi è un'altra maniera, che è stringer con duo bastoni molto fortemente i testicoli con la sua borsa, & poi con un coltello che rada bene tagliarglili, & abbrusciar quel taglio con un ferro infocato, acciò che non ne esca sangue, ma bisogna che quel coltello rada come un rasoio, & sia infocato, acciò che di un sol colpo tagli & abbrusci, come un cauterio, perche con un solo dolore, & breue si uenga à far duo benefici, ma è meglio tagliar con onto, & abbrusciar con altro cauterio, ungendosi poi ò con uino, ò con pece mescolata con olio, che sia liquido che dall'olio fugon molto le mosche, facendo in esse coue, & uoua onde ne nascono poi i uermi & è bene di gittargli di sopra cenere di sarmenti che asciuga molto il sangue. Dopo che son castrati uadan poi da per essi, & sieno appartati dalle femine, perche possono anco impregnar, ma è molto pericolosa cosa per loro. Vadano in qualche pascolo di herba fresca, & se gli dieno rami teneri. ò mellega, ò gramigna, ò qualche altro pasto che gli piaccia, non si faccin caminar molto, & sopra tutto appartiasi dall'acqua, acciò non bean molto.

Del modo de domare i giuuenchi. Cap. 48.

Col.lib.17. cap.2. Pa. Marzo. cap.12. Cref. li.12. cap.76. lib.9.ca.76. Bar. lib.7. cap.11.

I Giuuenchi che si han da domare per il lauoro del campo, & altri tra-uagli, & seruigi necessarij alla casa, se sia possibile han da essere fin da piccioli manegiati dalla gente, che uengon molte uolte à casa, & che sie-no auuezzi à star ligati, & mangiar ne i presepij, & mangiatoie, & talho ra dargli da mangiar con le mani, palpargli talhora la schena con le mani, fregargli la testa, & toccargli il uentre, & gittarli talhora un poco di sale in bocca, borfargli il uiso con alquanto di uino buono. che tutte queste cose fanno addomesticare questi animali piccioli, & gli fan piaceuoli, & essen do cosi trattati molto tempo prima son dopò facili da domare, & con men fatica, & men pericolo. Il buon domargli è nella età di tre anni, perche se son piu teneri si guastano, & se gli rompon l'ossa con quel nuouo esser-citio, & se passan quattro anni, son poi troppo superbi, & troppo feroci, & duri da maneggiargli, ma percioche ue ne sono alcuni che sono asperi, & scornano, è bene per star sicuri da quel pericolo metter nelle corna loro al-tre corna bene spontate, accio che non possan far danno, & se fossero fo-riosi lighinsi à un palo ben forte nelle stalle in modo che non si possan muo-uere, & quiui tengasi un dì & una notte, che non possano mangiare, accio che il digiuno gli faccia leuare quella saluatichezza & addomesticare, & dopò s'attachi con un bue gagliardo, che sia gia addestrato all'aratro, & con esso caminisi alquanto. Prima se gli faccia tirare un perticon grosso à guisa di aratro, accioche non si spauenti, dopò un maggiore, & dopò l'a-ratro senza la gomea, & poi facciasi arare per qualche luogo arenoso, ò luogo ben molle, & non duro, & tirar qualche carretta uota, & accioche à poco à poco si auezzino, si han da far passar per doue sia gente & ru-more, accioche perdano il timore. & dopò facciasi arare alquanto & non deono esser nel principio punti col piccione, perche si alterano, & insuper-biscono, oltre che se da principio si auuezzano à sopportare il piccione, ancora che dopò sien spesso picciati non lo stimano. Ve ne sono alcuni cosi ostinati, ò che si gittano in terra per non uoler andar, per esser troppo pos-senti, & non gli puo regnar un bue, per questi è bene di far un giugo lun-go, alquale possano attaccar tre buoi, & quel che si doma sia messo nel mezzo, cosi à suo mal grado farà quel che fan gli altri, & non lo lascie-ran gittar per terra, & se ui si gitta gli altri lo porteranno strasinando-lo. Similmente se si gitta in terra lighinsegli i piedi, & le mani si forte-mente che non possan leuarsi, & stian cosi un giorno, che la fame, & la sete che quiui sopporterà, gli farà souuenire di non si lasciar cader mali-tiosamente in terra, & questa è miglior uia che hauer à far leuarlo con

piccinate

picconate ò fuoco. Sempre colui che il domarà lo accarezzi con le mani, & con la parola, & si guardi dalle sue corne, & calci, & se da principio riesce con ciò sempre restan con quella malitia, & sempre nello arare carreggiare, ò altro essercitio mettansi i buoni, quãdo da una parte, & quã do dall'altra, acciò che si auuezzino à mutarsi, che con questo mutare non senton tanto la fatica. Sempre i buoni, che son compagni nello arare, ò in al tra fatica si amano piu, che doue ua l'uno ua l'atro, & se uno (come si è decto) si perde il compagno sempre lo cerca fin che lo truoua, & da qui auuiene che se dopò che questi buoni cosi fatti compagni si son riposati dalla fatica, & che uno si parte tutti gli altri gli uã dietro, & se il bouattoro ò bouaro non ui pon ben mente nell'uscir fuori di uno, conuiengli poi di anda re à cercargli tutti.

Di alcune infermità del bestiame uaccino, & delle sue cure, & rimedij. Cap. 49.

Cresc. lib. 9. ca. 34. & 78. Colu. lib. 7. cap. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 13. 14. 15. & 17. Arist. lib. 8. cap. 8.

PRima uo dire de i uitelli. Sogliono alcuna volta infermarsi di troppo satolli, che non posson diggerire di che gli ne nascono uermi come alle creature, che il latte gli ne causa molti il primo rimedio è preseruatiuo, nõ se gli lasciando mangiar piu di quel che posson diggerire, & gli basti per suo nodrimento. Auuiengli massimamente questo male, quãdo poppano senza hauer diggerito il poppato, che il latte si uiene à corrõpere presto che è corrottibile di sua natura, & subito uengono a crearsegli i vermi, & perciò è meglio, che quando uorran tettare, habbino à stare piu tosto famelici che satolli, ma se han uermi è il suo rimedio pestar alquanti lupini, & di essa pasta fare bocconi, & farglili inghiottire, & è anco buono di dargli à mangiare qualche altra cosa, in che sia mescolato sugo d'herba santa, detta da alcuni heraa buona, ò di sugo di porri, ò cosa che sia contraria à uermi. E segno che i buoi son sani, quando gli luce il pelo, & sono allegri, & che sono leggieri, che mangiano, & ben bene, & si non mostran segni di infermità leggieri da conoscere, che il segnale di esser infermi è segno di mutarsi in essi i segni di salute in altri. Ma per alcune infermità, che gli uengono, dirò le sue cure. Vi è una infermità, che qualche uolta uien loro uomito, sono infermi della infermità dette di non diggerire, è bene di fargli ingiottire un uouo intiero di gallina col suo guscio che fa disfar quello da che gli prouien quella infermità, & il dì seguente raglinsi spighe d'agli castragnuoli non di quei che un solo nasce in un capo, ma à differenza de gli altri che si chiaman bianchi, & pestinsi molto bene, & con uino gittesegli pe'l naso, che gli farà sternutare, & purgar per esso. E molto

singolar cosa di mettergli del sale in quel che mangiano, & dargli sempre à mangiare assai sale, & con esso purgan molto, & insieme con esso pece trita, & dargli anco à mangiare alcuni mazzetti di marrubbio con olio, & vino ò che mangino porri. Altri gli danno qualche grano di incenso pesto à beuer con uino in un corno altri una spoglia di serpe pesto con uino, & questo deue farsegli ogni tre dì, due ò tre uolte, & in buona quantità, perche son questi animali di gran corpo che piu ne bisogna per essi, & in piu quantità che per altri minori, che sempre si deon dare le medicine in quantità, secondo la proportion de i corpi, è per essi molto salutifero la morca che uien dalle oliue, prima che sien macinate, come si disse nel libro terzo nel capitolo delle oliue, & deono auuezzargli à beuerne à poco à poco, con acqua, cioè molta acqua con un poco di esso alla uolta, & dopò nel tempo di necessità se gli ne de dare al parco con l'acqua, parimente è bene con esso burfare il cibo, che se gli da à mangiare ò sia fieno, ò sia paglia, perche con esso purgan molto, & sempre deue auuertirsi che doue esse mangiano non pratichino galline, perche se mangiassero dello sterco di esse, riceuerebbono gran danno, & auuiene che i buoi se ne muoiono molte uolte. In niun tempo si faccian correr molto i buoui ne le uacche, massimamente quando son ben pasciute di herbe, che il correre gli fa uenir le camere, & ricorrono in gran male. Molte uolte infermano, & anco auuien che muoiono subito per hauer mangiato herbe uelenose. & à questo non darsegli soccorso saluo con appartargli da quei pascoli doue suol da questo accadere. Et se qualche bestia uaccina hauesse mangiato qualche herba, laqual la facesse inquieta ne la lasciasse riposare, & ha rabbia, & grande alteratione à guisa di una persona che hauesse mangiato cosa uelenosa è bene à tempo darle à bere con un corno olio inquanto si può ò butiro, & se questo non ui fosse almeno acqua fredda che essendo che l'acqua impedisca molto l'operatione, & il ueleno dell'herba chiamata di balestrero così ritarda, & sopisca il ueleno dell'herbe uelenose. Aduien similmente à questo animali hauer gran grauezza di capo, che lor procede la maggior parte delle uolte dal mangiar herba uerde, & dall'andare in luoghi humidi, & beuer molto, & riposare, se gli conosce che se le enfian gli occhi, & la testa, & se non se le da rimedio vengono queste bestie à morirsene. Deono esser salassati di sotto la lingua da una uena, che han quiui, & cauarsegli molto sangue, & profumargli di incenso si fattamente che il profume le entri ben pe'l naso, ò fargli qualche altro profume che le faccia ben sternutare. Han parimente un altra infermità che le chiamano Renelle, la qual se gli fa dentro de gli intestini, & molti se ne muoiono, & questo auuiene, che gli entrano li vermi cauallini per il forame del sesso, & se gli

uengono à incarnar nelle budella, di che ne muoiono se non se gli da rimedio. I contadini usano, quando se ne auuedono di mettergli la mano per il sesso, & leuargli uia quelli uermi cauallini, prima che se gli incarnino molto, perche forano il uentre, ma il meglio è di procurare, che questa infermità non gli uenga, & può farsi in questa maniera. Piglisi frumento netto di poluere, & da qualche altra bruttezza, & tengasi à molle per un dì in olio in modo che se l'assorba bene, & diasegli à mangiare insieme con qualche altra cosa, che con questo rimedio gitterà quell'animali, che l'haurà tutti li uermi cauallini, & se si usa di farlo ogni mese una uolta, mai gli uerrà una simil infermità, oltre che molte altre ne purgherà col medesimo rimedio, & questo è bene per qualunche altra bestia. Viene fra loro molte uolte una peste, di che muoion molti, è bene di mutarli da quei pascoli in altri nuoui, & freschi doue non sia stato altro armento, & separar gli infermi da i sani, & se i pascoli han gran spatio appartargli in molti pezzi, che quanto men sono, tanto meno se gli attacca il morbo, & deon sanguinarsi ben dalle orecchie ancora che sien sani, che per questo luogo uerranno à purgar molto di quella infermità se fossero infettate, & dargli qualche beueraggio ò di qualche herba salutifera, ò di olio, ò di morca di oliua non macinate, accioche faccia purgare, & se qualche una quiui ne morisse, sequestrinsi l'ossa, & nascondansi, accioche l'altre non le uedano, & anco perche non uenga à dar male odore à gli altri, & corrompan quello aere, percioche quando le uacche truouano qualche corpo molto di qualche una di esse, gridan sopra di esso, come chi piangesse, di che gli nasce gran danno, han molte uolte dolore nelle unghie, & ne i piedi, che è in loro, come nelle persone le gotte, & uiene à essi animali piu à uecchi che à giouani, & di mezza età. Se gli rimedia, & mitiga molto quel dolore se se gli frega molto il nascimento delle corna con cera, ò olio, ò pece disfatta con olio. Gli nasce parimente molte uolte dolori di corpo per non poter diggerire, & è di ciò il segnale che mugge la bestia spesso, che le duole il uentre, che non mangian ne si leccan con la lingua, ne ruminano, han gli occhi turbati, & è il rimedio di dargli acqua calda à bere, & dopò cime di cauli cotti, & con un poco di aceto farglili mangiare in buona quantità, ne uolendo mangiargli facciasegli mangiar per forza, & dietro questo non mangino un dì. Altri pigliano cime tenere di sambuco, & lentisco, se si puo fare di peso di quattro libre, & si pesti molto, & si mescoli con una libra di mele, & acqua, & che stia al sereno una notte, & dopò passata una hora diasegli alquanto di ueccia bagnata in acqua, & non ui beuan sopra, & per questo conuien che non habbino beuuto per una notte, & un dì prima, & questo ha da farsi tante uolte finche ritorni sano, che se non si medi-

ca così subito, incorre poi in peggior male, & ne i gran dolor di corpo, & à non poter mangiare, & mugir molto, non riposar in un luogo, & gittarsi molte uolte per terra, ferir di coda, & crollare, & maneggiar molto la testa. E ben perciò quando sia incorso in questo maggior male legargli la coda forte, & stretta uicino all'anca, & dargli à bere con un corno, un uaso di buon uin bianco, & alquanto d'olio con esso, & dopò farlo correre mille & cinquecento passi, accio che quel uino se gli riscaldi dentro, & se con questo non uenisse à muouergli il corpo, ungasi uno la mano in olio, & mettagli per il sesso, & cauigli dello sterco che ui ha, & se con questo rimedio non guarisce, piglinsi fichi saluatichi secchi, & pesti diasegli à bere con alquanto di acqua calda, ò pigliar due libre di frondi di mirto, & è migliore il saluatico nero, & pesti diasegli con una tazza, ò due di acqua calda con un corno, & salassegli sotto la coda, & dopò l'essergli uscito molto sangue, restringasegli, & facciasi correre un poco, dietro a questo diasegli à bere un tazzon di uino con alquanti agli pesti, & poi di nuouo facciasi correre alquanto. Parimente gliè buon rimedio di far pestar qualche cipolla con sale, & mele, & insieme farglile pigliare. Molte uolte questo animale ha febre, laquale gli prouiene da molte cause, & si conosce in hauere un caldo estraordinario, massimamente che gli abbrusciano la lingua, & l'orecchie, & ha il fiato molto continouo, & molto spesso, & caldo, gli lagriman gli occhi, & non gli aprono, tien bassa & graue la testa, & molte uolte mughia quando respira. Questa infermità si cura con medicine fredde, & cose contrarie al caldo, & tener l'animale in luogo fresco, & col dargli à mangiar frondi di salci, & di uiti, & coprirlo con rami di salci, & di canne, dargli à mangiar orzo cotto, & freddo, & dargli à bere un beueraggio di farina, & di orzo fatto in acqua, nellaquale sian cotto frondi di salci, & di altre herbe fredde. Et se mostrasse di hauer molto sangue, cauisegline per quelle uene che paresse hauerle piu enfiate, & ingrossate, maggiormente della testa, & è bene di dargli à bere acqua nellaquale sien state disfatte melagranate forti. Columela dice, & da un'altra medicina se i buoui hauessero febre, che si operi che stieno un dì senza mangiare, & l'altro dì cauisegli sangue di sotto la coda, & diasegli à mangiar qualche cime di cauoli, & questo si faccia per cinque dì continoui, la mattina à digiuno, & sopra esse diasegli à mangiare qualche altra cosa, come son cime di lentisco, ò di sambuco, ò foglie di viti, ò di qualunche altro albero ò herba fresca, fregargli le ciglia, & dargli à bere tre uolte il dì acqua fresca & chiara, et de dì s'hauerà doue pascere in luoghi freschi, & di notte non si lascin dormir fuori fin che sien risanati. Per il dolor di corpo gioua molto quel che io dissi nel capitolo delle anetre, che nel uederla

derla se gli lieua molto, & portandosela per il ventre, & per i lombi, & non solamente gioua à buoi, ma anco assai piu à caualli, & mule. Altre volte gli vengono le camere che gittano sangue, & molte volte si putresanno. è buono perciò di pigliare diece ò dodici cimette di cipresso, & altre tante noci de esso cipresso, & pestar bene ogni cosa insieme, & meschiarla con bonissimo vino, che sia rosso se si può. & darglilo quattro volte in quattro dì, dandosegli anco à mangiare rami di lentisco & di azebuche, & similmente mirto & altri simili rami secondo che in quel paese si trouerranno, & beuan poco. Vi è anco vn'altra medicina, che è pigliare granelli di venacci di buon vino, & si induriscono sopra il fuoco in alcun vaso, & dopo l'esser bene asciutti, & secchi, pestensi, & se ne faccino due libre, lequali se gli debba metter per bocca con corno con vino bianco, che non sia dolce, & dopo stieno alquanto senza mangiare, & dopo se gli metta innanzi buone frasche di questi alberi, & piante calde. Talhora vien loro vn'altra febre ethica, che se gli vlcerà il polmone, & diuengono secchi, il segno che habbin questa infermità è il veder in essi continuo caldo, & tosse cattiua & secca massimamente quando son fatti trottare alquanto, & gli stan pesante, & pendente l'orecchie, & di questo male poche volte si son vedute scampare, ma sempre van di mal in peggio, però quãdo questo male comincia à scoprirsegli, meglio è di ammazzarle con tẽpo. Questo male suol molte volte procedergli da gran freddore, & per questo è ben di dargli spesso sugo di porri con olio che lo beano in vn corno in buona quantità insieme con buon vino, dandosegli per molti giorni. Vien loro anco vn'altra infermità nella bocca che gli cresce ò ingrossa molto la lingua, & non posson mangiare, & talhora lor nasce sotto la lingua, & talhora in esse è molte volte sotto il palato. è bene in qualunche volta che sia tagliarle, & se si vedono quando si vanno à caricare basta di tagliarle con vn coltello che tagli bene tanto che ne venga fuori il sangue, ma se fossero già dure taglinsegli, & le ferite che restano freghesegli con agli pesti, & sale che in questo modo se gli disenfieran molto. Dopo se gli deon lauare con buon vino, & dopo se gli dia à mangiare qualche herba tenera, ò frasche tenere, ò semola. Auuien similmente che molte volte nõ mangiano, ne si vede infirmità che gli lo causi, gli è molto vtile di lauarsegli la bocca con sale, & con aceto, & con vn corno gittarglilo pe'l naso. Molte volte se gli vengon nuuole ne gli occhi, per molte cause, è bene prima che gli cominci à congelare gittargli qualche poco di poluere salgema nell'occhio doue si fà quella congelatione. Molte infirmità vengono loro per diuerse cause occulte, & molte di esse se gli interrompono, & non gli vengono se se gli vsa à dar sale da mangiare che gli fà purgare, & diuenire belli, & lucenti come gli altri

 animali,

animali, & gli fà bene diggerire, & gli netta. Vn'altra infermità hanno ancora chiamata renella che se gli congela vn sanguaccio ne gli intestini, & non se gli può cacciar fuore, è bene di mettergli la mano come si è detto, & cauar la sienta che insieme con esso vien fuori. Et percioche molte volte non sanno conoscere questa infermità, & è pericolosa è bene che à qualunche di queste che non si sanno, si faccia questo rimedio c'ho detto. Gli vengono ventosità, & perciò è bene di mettergli di cristeri con cosa che gli purgano, & se fosse necessario vngansegli le mani, & il braccio con olio, & per il sesso cauisegli lo sterco, & se apparisse in essi qualche vena gonfiata, sanguinsi doue si vedon massimamente delle vene della coda. Se si spallasse ò rompesse qualche braccio, meglio è di vccidergli subito per hauer vtile della carne che hauerlo da guarire che ancora che possan sanarsi è piu la spesa che il capitale, & alle volte si muoiono dopo, & però è meglio di preualersi nel principio di essa di carne. Il medesimo si dourebbe fare in tutte le infermità se paresse che il medicare, & la cura douesse esser lunga & di spesa, se fosse vna di queste bestie spallata è bene che subito sia sanguinata (volendosi pur medicare) & se è dalla spalla dritta cauisegli il sangue dal braccio sinistro, & pe'l contrario, & dopo sia tenuta in luogo caldo. Alle volte per molto tirar gran peso ò per voler sueller qualche gran radice si feriscono le corna vicino al pelo, è ben di ben lauare doue se gli è fatto il male con acqua salata come fan coloro che si guastano ò piedi ò mani che questo rimedio restringe molto, & lighisegli, & infrascisegli con vna pezza bagnata nel medesimo, & facciasi questo rimedio per tre giorni, & uel quarto mettagli assongia ben pesta mescolata con pece trita insieme con qualche altra cosa pesta che habbia virtù restrittiua come son rami di mirto o cose simili, con che tutto insieme vngasegli bene, & se quiui apparisse ferita alcuna che hauesse fatta qualche marcia, mettasegli poluere di fuligine di camino, & il medesimo si faccia se la ferita fosse in fronte, & quando ò per il giuogo ò per altra fatica si hauesse fatto male di questa sorte, massimamente se nel leuargli dal giuogo se gli bagna dal sudor quel luogo ò si rifredda, & molte volte se arano à collo come si vsa in molti luoghi doue i buoi sono deboli di collo se gli fanno collari, si ha da procurar che quella carne non cresca, perche subito se fa quiui vn montone di cattiua carne corrotta, & vi si adunano cattiui humori, & fanno in altre marcir l'ossa, & per questo vi si deue metter poluere che mangi quella cattiua carne, ò calcina che asciughi molto o mele, & sopra tutto sia ben lauata con acqua fredda, & dopo mettergli cosa che purghi. Doue auuenga che nascā vermi è ben di lauar la mattina ordinariamente con acqua fredda che gli farà cadere, & se con ciò non cadessero, metter-

ni sugo di foglie di persichi, ò sugo di marrubbij, ò di porri con alquanto di sale che con questo muoiono assai piu presto, & quando saranno vsciti fuori, si dè porre sopra la piaga assongia uecchia, ò pece liquida, & olio insieme, & ben fasciarla, & all intorno poi unger per tutto di olio, acciochè quiui non si posino mosche che ui fanno uoua, & creano uermi, han talbora questi animali un altra infirmità chiamata da alcuni le barbe, & questa è che certi pizzi che hanno nella bocca dalla banda di dentro se gli ingrossano, & enfiano di sorte che non posson ne pascere ne mangiare. Questo male proceda loro spesso da superfluità di sangue, & di ciò è segno uederglili rossi, & infocati, altre uolte gli nascono da flemma, & è segno di ciò se son neri. Se nascono da sangue è bene di tagliargli le punte di essi con forbicine che ne uscirà quel sangue quiui adunato, & per l'uno, & l altro è bene di fargli poi lauatoio di aceto, & sale che gli fa diflemmare, & dissoluerà quella flemma. Han molte uolte il numero come gli altri animali, è bene che pascano in luoghi asciutti, & abbondanti di buona herba, & gittargli talbora poluere di elleboro bianco con un cannello per il naso farà sternutar molto, ouero poluere di euforbio, ò se non ui è di questo, poluere di senape, & farglielo mangiare, se ui è senape uerde beuane un poco & in questo modo purgheranno molto pe'l naso. & fra tanto che sono cosi ammalati per niun modo deono esser trauagliati nell aratro, & in niuna altra cosa. Per la tosse dice Columella, che se è nuoua è bene di dargli beueraggi di acqua che sia alquanto calda fatti con farina ò di orzo, ò di gramigna, & darglili à mangiare con farina di faua ò lenticchie peste, & farinate, & di esso dargli anco beueraggi con acqua calda, & se non lo uolesse bere, gittessegli per la bocca cosi calda con un corno, se la tosse è vecchia è bene di dargli beueraggi con acqua di hisopo, & farina di lenticchia che in quella acqua sia cotto lo hisopo, & anco dargli à mangiar porri, ò dargli farina di hieros in beueraggio mescolata con esso farina di orzo. Se gli fan qualche uolta certe posteme che fan marcia la miglior medicina che in ciò sia, è di tagliarglile con un coltello e sono talbora profonde, però subito che fian tagliate lauinsi bene con orina di buoi calda. & stemperisi pece, & con olio ui se gli faccia empiastro, & pongasegli quiui bene enfasciato con pezze di lino, & se la radice è ben sotto ne se gli possa leuar nettasegliui dentro con acqua, & stemperisegli con qualche ferro caldo sego di capre, ò di vacche. Altri non gli le tagliano con coltello ma gli l'abbruscia con cauterio, & sopra gli pongono quelle pezze, & olio. ò assogna di porco in luogo di olio. Gli auuengono molte uolte gran danno dal beuer sanguesughe che li sanguinano, & non gli lascian mangiare, & molte uolte anco l'affocano, per questo conuien di usar molta diligenza,

perche non le beuano, ma se ne han beuute si conosce che gli fan gittar sangue dalla bocca, & perciò conuiene di ueder ben doue sono, & possendosegli cauar dalla bocca, ò dal palato con un panno di stoppa aspero è il miglior rimedio, & quando non se gli possa aggiunger con la mano, & si uedon doue stanno attaccate, piglisi una canna sottile, & lunga, & scaldisi bene dell'olio pur che non abbrusci, & con una seringa gittiuisegli, che subito che l'olio cosi caldo tocca la sanguisuga se despicca dal luogo oue è, & cade, ouero inuoltisi stoppa in un bastone, & bagnisi ben prima in quello olio caldo, & freghisi ben doue ella sta che la farà distaccarà, & l'aceto forte fà questo medesimo effetto, ouero pigliar una noce, & abbrusciarla, & mandisi il fume di essa per un cannello doue è la sanguisuga attaccata, che subito caderà, & se fosse già entrata in corpo gittisegli aceto con vn corno per boca ben caldo che subito morirà. Et uedutosi che l'animale habbia beuuto la sanguisuga, non se gli ha da dare nè bere nè mangiare, per che col mangiare, & col bere si manda piu al basso, ma tengasi un dì senza bere, & si haurà alla mano un pozzo con acqua ben fredda conducauisi il bue, ò la uacca che hauerà beuuta la sanguisuga, & facciasegli ben aprir la bocca sopra esso pozzo, acciò che quel fresco dell'acqua gli entri per essa, che subito che la sanguisuga sente quel gran fresco si lascia cader per bere, ò cauisi acqua fresca in una caldaia grande, che sia poca acqua però dentro, & aprasi in tal modo la bocca del bue che non la possa ne serrar ne bere, ma col desiderio del beuerla maniggi la bocca per l'acqua, e maneggisi l'acqua in modo che faccia strepito, che tosto che la sanguisuga la sente, si destacca, & cade in quella caldaia, doue è l'acqua. Questo rimedio non solo può giouare all'armento, & bestiame uaccino, ma anco à caualli, asini, & muli, & altri animali grandi à quali le sanguisughe sogliono far danno. Vi è un altra infermità fra questi animali che i cōtadini dicō lupati molto pericolosa & cattiua, & molte uolte auuien loro di unione per sangue corrotto, altre volte dall infiammarsi alcuna piaga, ò morsicatura hauuta, & qualche uolta da altre cause occulte, & per la maggior parte gli uengono ò nel petto, ò nel uentre. Non ui è per questo male il migliore, & il piu eccellente rimedio che di porre il bue ò uacca patiente in luogo freddo, & in ruscelli di acqua fredda doue si laui, & quiui se ne stia gran pezza, & cauargli qualche poco di sangue, & lauarglilo con aceto. Similmente si medica cō porre à mente qual'è la parte di essa che è appostemata, & taglisegli si all'intorno quasi come un dito del sano tagliādosi fino sotto che se gli lieui della pelle, & diasegli molte punture nel male dalla banda di dentro, & poi in tutto quel male gittesegli solimato trito, & à poco à poco caderà tutto il male, & resterà l animale ben sano. Questa infermità è pericolosa

colosa non ui dando questo rimedio percioche penetra nelle parti interiori à poco à poco & vccide. Auuiene questo male molto ne i porci à quali molto piu appartiene questa seconda cura che la prima. Hanno un'altra infermità ancora che è quando al bue, ò vacca uien qualche scesa di sangue che va all'vnghia, & fa ire zoppo il bue che non può fermar bene in terra il piede pe l dolore, & toccandosegli l unghie doue è il male è cosi caldo, che par che arda, come se gli fosse febre, & se non è anco disceso il sangue all'unghie totalmente, ma se ne sta nelle gionture, & nelle gambe, è bene di fregarlo molto che con quelle freghe si disunisce, & rarifica spargendosi per le membra, massimamente se di sotto doue è questo adunamento di sangue si pone qualche panno bagnato in aceto, perche non lascia descendere quella congelatione del sangue all'unghie, & se con ciò non si risolue, è ben di fregarlo acciò che si scaldi ò metter il pie del bue in acqua calda tanto che sia ben coperto quel luogo doue è quella congelation di sangue, & dopò che ui sia stato alquanto salassarlo. Ma se già è disceso al basso, & cacciatosi nelle unghie, è da procurar di cauarglilo prima che diuenga materia, perche alhora poi è assai peggio di sanarlo, hor si dè por mente in quale unghia se sia messo, & sanguinarla per dentro, che ne esca molto sangue, & se tutte due fossero cosi infettate tutte due sanguininsi con un coltello ò rasoio ben tagliente, & sia nella giuntura di esse, perche quiui son esse tenere dico fra l'unghie, & dopò che sieno alquanto salassate pongasegli qualche panno bagnato in aceto, & sale, & lighisegli molto bene, & sopra tutto auuertasi bene che non se gli bagni il piede, & perciò deue sempre tenersi nella stalla, ò doue senza bagnarsi il piede possa pascere. Dopò che haurà tenuto questo panno con aceto, & sale come ho detto ponganisi lardo di porco vecchio, & altre tanto di sego di becco insieme, che con esso sanarà, & se quel sangue è disceso fino al piu basso delle unghie scauisi l'unghia di sopra fino all arriuare al uiuo, che de qui esca quel cattiuo sangue, & dopò se gli metta sopra lardo, & sego come prima, & mai si scaui l'unghia per di sotto, massimamente si ha da guardare di aprirla per mezzo se la materia, ò sangue non facesse segno quiui, ma io pensarei che fosse meglio di ammazzar quello animale cosi magagnato di questo male prima che diuenga debole, & muoia, che pochi la san ben medicare. Se lor uien dolor ne i nerui, & per esso zoppicano insuppinsi bene di panni in olio che habbia in se gran sale, & con essi fascinsi le ginocchia, & le gionture, ò piegature, gambe, & talloni fin che guariscano. Se se gli sono enfiate le ginocchia piglisi aceto caldo, & con esso lauinsi molto, & pestensi sempre di lino burfate nel pistarsi spesso con acqua melata, & con una spogna colisegli ben caldo con alquanto di mele insieme, & poi infascisi bene

di

di sopra, ma se sotto quella enfiagione fosse qualche cattiua acquaccia pigli si lieuito ò farina di orzo, & si bagni alquanto in acqua melata, & cosi ben calda pongasegli sopra ligandosi molto bene, & tante uolte se gli metta fin che maturi, & dopò che sia ben maturata, & che habbia materia accolta, aprasi con una lancetta ò coltellino ben radente, & sopra pongauisi quello unguento che ho detto con pece, olio, & assognia tutto insieme peste ò liquefatte. Maturano similmente col porsegli radici di lino, ò cipolle squilliticie peste con sale, ò aprendolo, & ponendoui sopra marrubij pesti, & con esso maturandosi prima con altra cosa come è detto, maturerà ogni dolore per il piu se è fresco, & non fa piaga, sanerà bene bagnandosi con aceto caldo, ò con cosa che risolua, & rarefaccia, & se è postema uecchia facciasegli un cauterio di fuogo, & abbruscisi quel che è contaminato, & sopra pongauisi butiro di vacca, ò sego di becco, & se non trouasse niuna di queste due cose, onto di porco. Hauendo in qualche parte del corpo rogna, sanarassi bene pestandosi qualche aglio, & con essi fregandosele bene, anco nel medesimo modo si sana la morsicatura di can rabbiosn, ò di lupo, ò di qualche altra cosa uelenosa, & per le tali morsicature lighesegli quiui rimutandosegli qualche uolta. Ma per la rogna se è grande il principal rimedio è il buon nodrimento di buona herba, & in buon pascolo, acciochè con essa uengano à purgarsi, & mondarsi, & dargli spesso del sale, & fargli quelle ontioni. è buona anco per questa acqua di sommacco che asciuga, & risolue molto. Vn'altro unguento se gli fa ancora che è pigliare zolfo, & pestarlo bene, & piglisi anco morca di olio acqua, & aceto, & cuocansi tutto insieme fin tanto che diuenga ogni cosa spessa, & dopò che tutto sia ben cotto, lieuisi dal fuogo, & prima che si raffreddi gittesegli buona quantità di alume trito, & mescolisi bene, & quando farà ben Sole cauisi fuori il bue che haurà questo male al Sole, & quiui con questo unguento ungasi bene, perche il Sole gioua assai piu, & se fa freddo tengasi il bue nella stalla caldo, doue habbia caldo, & gli farà utile. Se di questa rogna gli ne uscissero piaghe marciose, gittesegli sopra poluere di marrubbio con fuligine di camino. Hanno un altra infermità molto cattiua, & questo suo'e spesso uenir à buoi quando sono molto sudati, & raffreddati, ò se essendo caldi per la fatica si bagnano, & è che se gli attacca tanto il cuoio all'osso, che ancora che si ritiri non si separarà ne appartarà dalle cose. Hor perche non si raffreddino è bene di non dargli da mangiar ne da bere subito che hanno faticato, saluo che lasciargli pascere un poco, & burfesegli le faccia cō un poco di uino che con esso si confortano alquanto, et ciò ha da farsegli subito che gli è stato leuato il giogo, fregandosegli il naso, la testa, et il collo che se gli fa con queste carezze grande utile, si per

che

che non si habbino da raffreddare come per altre infermità, & poi dare à ciascun di essi da mangiare alquanto di lardo di porco, mettendosegli in modo che lo inghiotiscano, che con due, & tre volte si risanno, massimamente se fia masticato con vn poco di sale. So ben che saran molti che non si vorranno faticare di fargli queste carezze, ma in vero che noi siamo obligati grandemente di farle massimamente à buoi, che sono ben trattati vengono à pagarci ogni buona operatione che se gli faccia. Con questo rimedio non gli verrà quella infermità, ma quando gli venga piglisi foglie di lauro in buona quantità, & cuociasi in acqua, & essendo ben calda lauisi con essa quelle parte doue haurà il bue il cuoio così attaccato all'ossa, & facciasi al Sole, & non essendoui, al fuoco, & piglisi aceto caldo, & buon vino, & con esso inzzupisi quella banda, tirando sempre il cuoio in fuori à poco à poco, & cuoprasi con alcune pelli che non si raffreddi, fin che stia bene. Il principal danno di questa infermità che non lascia ingrassare quello animale che l ha, anzi che sempre si va smagrendo se non fia curata. Se gli enfia il collo che gli nasce da arare à collo ò per altre cagioni, pongasi ben mente da qual parte si va piangendo, che è come il gatillo per le mascelle, & perciò giouerà molto di por mente à certe vene che hanno nell'orecchie, & nella piu grossa di essa deue salassarsi, ma prima battansi ò lighisi con qualche cosa, accioche quiui si faccia vnione di sangue, & ne venga à vscir piu, & sanguinosi dall'orecchia contraria doue si piega, & se è infiato che il sangue non si accoglia piu da vna banda che dall'altra sanguinsi dall'vna, & l'altra orecchia, & acciò che non gli venga questa enfiagione, faccia vn vnguento di questa sorte colquale se gli vnga il collo quando si lieuan dal giuogo, & questo è per quelli à chi si vnge il collo. Piglisi pece, & cannus di vaca, sego di becco, olio vecchio tanto dell'vno quanto dell'altro, & stemprisi tutto molto bene & vngernelo nel modo che ho detto. Molte volte han male in bocca che non possan mangiare, che se gli enfia il palato, traglisisgli con vn coltello che corra sangue, & frighisegli la bocca con sale, & origano, & aceto. Se con la rete, ò caretta si ha giunto qualche piede ò gli l ha enfiato qualche spina, cauisieglila, & se ha carne alcuna marcita, taglisegli molto sottilmente, & piglisi pece, zolfo, & lardo di porco, & pongasi doue è il male lana succida, & stemprisi ben caldo, & quiui se gli gitti ben ligato sopra. Pongasi mente che non si bagni il piede. Similmente per la sopragiontura che si fa con la carretta è bene di pigliare vna herba che si chiama latte trezna, & pestata con sale poruila sopra. è vtil modo à buoi vsare à lauargli con l'acqua fredda molto ben l'vnghie quando si distaccan dal giogo accio che le habbino nette, che la politezza conserua molto la salute, & dopo che

fian

fian ben asciutti vngergli le corone dell'vnghie con lardo vecchio. Nascongli similmente molte infermità ne gli occhi doue se gli causano molte nuuole, & cecano. è bene per questo male di gittargli dentro del mele, che rode, & mangia il cattiuo, & schiara la vista. Et se gli sono infiati piglisi farina di frumento, & impastisi con acqua melata, & cosi calda pongasegli di sopra, & se si congela nell'occhio, & diuien bianco (di che vengono queste nuuole ne gli occhi) facciasi poluere di sale chiamato compasso che vsano i pelacani, che credo che nasca in certi monti di Aragona, come pietre cristalline, ouero le coccie delle conche del mare che adoprano gli Orefici, & fattane poluere, & soffiata ne gli occhi ò con questa poluere vngansi gli occhi di fuora con pece, & olio insieme, acciochè da esso fuggano le mosche, perche se non si fa questo vengono mosche all'odor del mele, & pizzigano gli occhi, ò vi fanno voua dallequali nascono vermi. Altre infermità di diuerse sorti posson auuenire à questo bestiame vaccino, lequali si posson curare come quelle de i caualli, i rimedij dellequali si troueran à lungo ne i libri di Mascanzia.

Di alcune proprietà della carne delle vacche, & altre particolarità. Cap. 50.

Col.lib.7. cap.16. cap.22. Cresc.lib.9. cap. 74. lib.9.ca.73. lib.9.ca.99. Var.li.2.c.5 Ma. par. 3. Auic. lib.2. cap.146. Plat.lib.4.

Colui che haurà grande armento di vacche, & anco in qualunche numero che sia, & il medesimo di buoi deue sempre hauar auuertenza, & por mente che ogni anno ellega quel che è buono da parte, & quel che non riesce molto venderlo, come sarebbe à dir le vacche vecchie che non posson piu partorire, le sterili, quelle che si sogliono sperdere spesso, & quelle che sono inferme. Il buon tempo accommodato per venderle è nel mese di Agosto ò poco prima ò dopo, perche alhora son grasse, & se ne fa buona vendita, il comprar di Febraio, perche in quel tempo non si può l'huomo ingannar dando piu. Similmente prima che entri l'Inuerno allegeriscasi di quelle che sono inferme, & delle deboli, acciochè poi quando hanno hauuto abbondanza di herba non si ingrasseranno. è cosa chiara che nel tempo dell'Inuerno smagriscono, & anco è pericolo che non muoian di fame, eccetto se non gli da da mangiar nelle loro stalle, & sempre il padron dell'armento procuri di venir rinouandolo di bestie giouani di buona razza, & ben mantenuto, Le età di questo bestiame son quattro, la prima è di vitelli, la seconda di comporecci, la terza di giuuenchi, & da li im poi son buoi & tori. Nella prima età di vitelli, massimamente prima che pascano è molto singolar viuanda, cosi nel suo sapore come in sua virtù e ctrne di gentil sustanza di molto singolar nodrimento, & facile digestione,

ne, & perciò è carne da nobili, & da ricchi. Quanto piu uan poi crescendo tanto piu uan mancando di quella sua prima eccellenza, & da li impoi quei che son castrati di nuouo, ancora che non sian di cosi grande eccellenza in carne come i uitelli, son però di assai buona prima che comincino à faticare, che con la fatica diuentano di peggior carne, & sempre piu melanconica, & il medesimo gli auuiene per la età che quanto piu uan crescendo peggior nodrimento, & sustanza danno al corpo humano. La carne del bestiame uaccino, che passa di tre anni è cattiua, che è melãconica, genera lepra corrempe il sangue, è cattiua per chi ha la quartana, & per coloro che han mal di gambe, per chi ha mal caduco, ò cancaro, ò mal di milza. E carne fredda, & secca, & perciò è miglior per la State, che per il tempo dell' Inuerno per participar di quel freddo, & per esser secca è meglio al lessa che arrostita. Il latte delle vacche è molto grasso, & butiroso, & perciò di esso riesce il cascio molto liquido. Il butiro delle vacche è buono per molte infermità che ha uirtù di disenfiare, & maturare, & lieua il dolore delle abbrusciature.

IL FINE DEL QVINTO LIBRO.

AGRICOLTVRA TRATTA DA DIVERSI SCRITTORI

DEL SIG. GABRIELLO ALFONSO D'HERRERA,
Et nuouamente tradotta dalla lingua Spagnuola in Volgare.

LIBRO SESTO.

PROLOGO.

IO Promisi di sopra nel principio del primo libro nella diuision dell'opra, che haurei fatto uno epilogo ò ricapitulatione delle cose sopradette, nelqual sommariamente si trascoreria quel che à lungo si è detto nell'opra principal mostrando quel che si debba fare in ciascun mese ponendosi tutti i dodici mesi per ordine; cominciando dal mese di Gennaio, poiche da questo comincia l'anno, & da esso han cominciato tutti coloro, che han scritto dell'Agricoltura, ch'io ho ueduto massimamente Palladio. Solo dirò qui breuemente questo per seguire l'ordine di essi, & poi che già ho detto di alcune opre dell'Agricoltura al meglio che io ho potuto, & secondo che han potuto sopplire le mie debole forze basterà di trascorrere quel che si è detto di sopra che è per accordar alcune opre che si han da far in quel mese che quanto al modo da farsi, mi rimetto all'opra principale de

i cinque

i cinque soprascritti libri primi. Parimente dissi nel capitolo secondo del medesimo primo libro, che per quanto gli Agricoltori pongono regola, & arte di Astrologia, acciochè gli Agricoltori conoscessero, & sapessero intendere le mutationi de i tempi, & quelle regole non le attingeno tutti che io insegnarei, & porrei altri auisi piu facili da intendere, & conoscere accioche qualunche se sia per poco che sappia possa conoscere, e attingere alcune mutationi che sogliono di prossimo auuenire, che l intenderle, & perfettamente saperle non si può fare senza saper molto bene, & ben possedere quella diuina scienza di Astrologia, dellaquale chi piu di ogni altro ne sa, ne sa poco, & non tutte le uolte affronta, che ci dice il nostro Redentore in San Matteo, che ancora che uediamo il colore & segnali che mostra il cielo non perciò potemo attingere à sapere i temporali da uenir di plenario sapere, ma coloro che lo studiano, & miran bene, piu ne sanno di coloro che l'hanno studiato, & per questo usano alcuni popoli, & republiche bene gouernate di salariare, & prouisionar molto bene qualche persona dotta, & ben intelligente, & prattica nelle cose della Astrologia, acciochè mirando il corso delle stelle, & di pianetti, & come imprimono, & operano in ciascun paese poco piu ò meno insegna & dice quali anni han da esser secchi, & quali humidi, acciochè ne i secchi si seminino terre basse neghe deboli & arenose, & gli humidi terreni grassi, che ben darà di utile alle genti da poter pagare il salario. Questi segnali che io porrò, ben che sien chiari naturalissimi, & eccellenti con tutto ciò qualche uolta non riescon certi, ancora che di ciò penso che sarà la principal causa di non sapergli conoscer bene, ne bene intendergli, per che in questo modo di qua non potiã noi per la nostra fragilità perfettamente intendere & penetrare le cose celestiali, che è piu proprio di Dio sapere i tempi & momenti (il che egli pose nel suo absoluto potere) che di hauerlo à sapere gli huomini, però perche la maggior parte delle uolte riescono uere & certe, & poiche l'han trouate huomini dotti di molta estimatione, & valore, io le metto qui. Molte altre cose saranno per auisare gli Agricoltori, & gente di campo in questo sesto libro, ma cominciaremo hor à ragionar de i mesi.

Mese di Gennaio, nel crescer della Luna.

IN questo mese nel crescer della Luna è buono ne i paesi caldi, & temperati metter uiti, che chiamano molti piantar getti, & se sono terre, & paesi temperati piantar sarmenti ò di unas, ò di barbati. Similmente piantar alberi che gittan à buona hora, come sono amandole, & simili, pur che sieno cauati con radice, ò tagliati dalla madre nello sminuir del giorno,

Pal. Genn. Pa. Marzo. Col. lib. 12. cap. 2.

& se fia

& se fia possibile nel fin dello scemar della Luna, perche uine à goder di tutto il crescer di essa che uiene, il che aiuterà molto à pigliare, & à esser migliore. Laqual regola ha da esser in ogni sorte di piantare, & puche da insitare, porre amandole, & ossa di persichi, & bericocole, noci, prune, algarrouos, & altre ossa, i quali si sarebbon anco potuti piantare innanzi l'inuerno, che il mettere, & piantar di quella ossa è buono per i paesi freddi, & humidi, che per paesi caldi, & secchi è il proprio & natural tempo del piantargli di Ottobre, & Nouembre. E buona stagione da piantare, ò semenare semenza di pepites di fortumi, come son naranci, limoni, cedri, & questo si intende ne i paesi ben caldi, che in quelle che son temperate, è assai meglio di Aprile. Nel crescer della Luna di questo mese è ben di seminare le semenze di gran marzolo, maggiormente se è paese caldo, & terreno da produr presto, & le faue che sono per guadagno nella State, che quelle grosse che son per mangiar bacelli, & per preualersene per mangiar la quaresima, in altro tempo si han da porre, & seminare, & anco cecere, ma io uorrei che le faue piu presto si seminassero per il fin di Settembre se è terreno, & paese che produca à buon hora. nel crescer di questa Luna è ben porre i barbati, & piantoni di oliue, di salci, alami bianchi, & auellane, ò nocciuole, che coloro che piantano di Gennaio, & di Febbraio le oliue di gran gambe maggiormente in paesi asciutti & secchi, non l'intendono, perche posto che piglino sempre hanno il ramo minuto, & suanito, & mai crescono ne escono di uecchiaia, & si uede chiaramente, prima che il ramo gitti il tronco che si è piantato, perche è vecchio, & mai si fan buone saluo se non si adacquano, ò stanno in paesi humidi. Il miglior piantar di esse è di Ottobre, ò Nouembre, perche beono acqua assai. Et ancora che vadà piantate di tal sorte che nõ escan piu alte di quanto uan sotterra, perche quel che è sotterra rinuoua, & tengansi scauate, che crescon molto presto, & diuengono molto buone. Parimente in questo mese si piantano & trapiantano le ortaglie assai buone, & delle ortaglie, perche quasi in tutti i mesi si posson ben seminare, & trapiantare non dirò piu, ecceto specialmente di alcune, ma dico che queste diuengono migliori piantate nel crescere che nello sminuire della Luna, & l altre meglio nello sminuir che nel crescer di essa, far similmente fratte di quelle che io dissi che si farebbono con semenza di spine, & rughi. Piantar piantoni di mirti, & lauri che in tutte queste sorti di piantare si taglino però uerso il tardi del dì, seminar vue ò vache di lauro, mirti, & dattili, & se è terreno, & paese caldo di cipressi, & paradisi, & altri alberi simili, seminar ueccia massimamente in paesi, & luoghi asciutti, & alquanto sottili. Seminar alholuas, lequali ricercano di esser seminate in terreni bene arati, che non uadan sotto piu

to piu di quattro dita, perche in altro modo non nascon bene. E nel crescer di questa Luna si ha da cominciare à stabbiare, & dar letame alla terra da prati per fieno se son in paese freddo, che se è in terra, & paese caldo, facciasi prima. Et se è terreno non molto grasso fino albora si può cominciare à guardare che non sia pasciuto, & si han da seminar nel crescer della Luna, perche albora aiuta à far crescer piu l'herba, & per esse terre è buono il letame de i caualli, & anco meglio che alcuno altro, perche per inghiottirsi i caualli quasi intiero l'orzo uene, ò far nascer piu herba, ma bisogna che sia letame nuouo. Nel crescer di questa Luna si insitan ben gli alberi che fiorissono presto, massimamente in paesi che ui nascono i frutti presto, como sono amandole che in esse si insitan molto bene i persichi di coronetta, & fesso, se son le piante di amandola giouane albericocoli in prune. Et tutti questi insiti di questi alberi, ò altri simili, che son cosi secchi, & di brozzolosa materia son migliori di coronetta, & han da esser quando gli alberi, ne i quali si han da insitare cominciano à dar ben fuori, perche in quel tempo sudan molto & piglian meglio. In ogni tempo di insitare, & ogni sorte di insitare, massimamente in questo tempo è bene di empiastrar gli alberi insitati con letame di uacche mescolato con paglia minuta, che è singolarissima cosa, & perch'io dissi di sopra, che si insitano prune persichi ò alberi che tengono frutti di osso, ò semenza dentro in amandole (che la semenza sarà amandola (questo si intenda insitandosi di mensa in tronco spaccandosi prima di unita ò possato, & non di altra sorte, & il medesimo fa insitato in auellana ouero nocciuola. Nel crescer di questa Luna si insitan bene alberi che fan gomma, & si posson ben piantar canneti, massimamente facendo tempo humido, piantar similmente grandi di naranci del l'anno innanzi, & di cedri, & suoi simili, & far olio di granelli di mirto, & di lauro, metter galline massimamente nel principio del crescere. Parimente è bene di piantar rosai, & nelle terre che fanno à buon hora insitar ceresi, poi che son preste in dar fuori, & piantarle similmente di suoi rami, che di ossa si seminan meglio nel principio di Decembre, che ricercando questo albero terre fredde cosi deono esser piantate, ò seminate in tempo freddo, maggiormente di ossa & far qualunche opra che si fa per augumẽtare in essa come è piantare, & suo simile, seminar tutte le semẽze minute di alberi, eccetto alcune che già son notate in questo libro di sopra, tutte deon farsi nel crescer di questa Luna, che l aiuterà molto à crescere il tempo non freddo, perche il freddo non le lascia uscir fuori, & il caldo le aiuta piu, come piu diffusamente si disse di sopra, nel primo libro.

Nel sminuir della Luna di Genaio.

Abencenif.
Plin.lib.18

NEllo sminuir di questa Luna se il paese è caldo, & che produca à buon hora è ben potar le uigne, pur che siano le uigne in luogo difeso dal gielo, & in giorni chiari & sereni, & sien passate prima due, ò tre hore del dì, acciò le uiti sien disgelate, & cessisi di potar à buon hora prima che cominci à gelare, & far freddo la sera, & si posson parimente potar tutti gli alberi che non son stati potati per inanzi. In questo sminuire di Luna è bene di tagliar legname per edifficij, perche hauran molto buona stagione, & non solamente si deue tagliare nello sminuir della Luna ma anco nello sminuir del dì. E bene di tagliar i pali per le uigne che duran molto. E bene di seminar agli, & cipolle che non nasceran cosi abbrusciaticcie, come nel crescere. Et si posson piantar le cipolle, & anco piglian bene tagliandosi i capi piccioli con alcune barbe, & alquanto della cipolla & tenendosi à molle un dì ò seminandosi in luogo doue si possan adacquare in paese humido, & nascon molto bene per cipollette dico seminare i medesimi capi con le sue barbe, & riescon cosi piu dolce che col seminarle in cueruno altro modo, & nasceranno anco bene seminandosi i talli di esse come dissi di sopra. In questo tempo è bene di stabbiare gli alberi, uiti, & horti con letame molto marcio, & gittar orina alle fosse fatte à gli alberi, & uiti, massimamente si deono stabbiare in questo tempo gli alberi ne in paesi freddi & humidi, che ne i paesi caldi, & asciutti ha da esser per prima, & gittar anco cenere nelle caue. E bene albora di uangar le uiti ne i paesi freddi, acciòche possan raccogliere acqua, & se gli asciughi le barbe che han fatte di sopra che si leueranno albora meglio, che quando son fresche. E bene di sarchiar grani, & tutto il seminato, perche in questo tempo si struge molto l herba, & finalmente tagliar tutto quel che l'huom uuole che si consume, & destruga bene. Et questo mese se non è terra molto fredda è bene di far fossati. Ma se è paese doue gela, & grassa è meglio de Febbraio, & mondar tutti gli alberi prima che dien fuori & ingrossino gli occhi. Questa sia una general regola per tutti gli scemare delle Lune di tutti i mesi, che tutto quel che è per conseruarsi, piu si conseruerà se piu tosto si coglie nello scemar che nel crescere di essa, coglier semenza, coglier frutti, castrare, portare, & simile opere secondo che dice Plinio nel libro decimo ottauo nel capitolo trenta dui.

Il crescere della Luna nel mese di Febraio.

Col.l.12.
cap.2.

NEL crescer della Luna di Febraio nelle terre, & paesi temperati, & che sono piu grassi si cominciano à guardar i prati da fieno, non di-

co già per questo, che uolendosi guardar per innanzi non sia ben fatto, ma che non si debba tardar piu. Et stabbisi nel sopradetto tempo nel medesimo modo che ho insegnato in questo altro mese di sopra. Et qui fia bene di dire poi che non si è detto in altro luogo, che è segno di essere l'anno abbondante, quando il mese di Febraio è mutabile, hor freddo hor caldo, hor asciutto, & hor piouiggioso, che quando i temporali un concertati uan gli anni prosperi, come è à dire che nell'inuerno sia gran freddo, & sien granghiacci, & medrocremente piouiggioso la Primauera temperata, & non molto pioueggiosa, la State calda, l'Autunno temperato, & pioueggioso, hor dico tornando al proposito. Similmente nel crescer della Luna di questo mese, si semina le semenze di grano marzolo ne in paesi temperati, & la lenticchia, maggiormente in terreni secchi, & se si seminano in terreni humidi si fracidan molto. Circa il modo di questo seminare guardisi quel che si è insegnato nel primo libro. Parimente in questo tempo si semina il canape & il lino adacquandosi, & seminandosi anco bene ueccia & non si aspetti à seminar al Marzo, che son dannosi. Si semina similmente l'orzo la dillo, che è di duo ordeni, & por sarmenti, & barbati di qualunche alberi che anco non dan fuori, gittar mugrones, & por le uiti di quante maniere si posson porre, & insitarle ne i terreni che fanno à buon hora, ò temperate, ò doue si adacqua, por salci, & giunchi, & altri piantoni di oliue, alami, & simili altri alberi piantar l'ossa sopradette, massimamente in paesi, & terre fredde trapiantare alberi di pere de i tardiui, & qui di pomi che quiui che uengono à buon hora si han da trapiantar di Gennaio, & se è paese caldo inanzi l'inuerno, seminar auena, & altri legumi, massimamente in paesi freddi, por canneti, & è bene che sia in tempo humido, & si tengano di cedri di esse un dì à molle, per linos seminar similmente grani, & semenza di cedri, limoni, naranci, anici, cauli, finocchi, nasturtio, lattuche, senape, zucche di buon'hora, & simile altre ortaglie, & si fan molto buone fratte, come ho detto di semenza, & trapiantar lauri. Incomincio parimente à compagnare pecore, agnelli, & altri bestiami, perche in questo tempo già son fuor di pericolo da i freddi dell'Inuerno, eccetto però che non sopraueniſſe aspero il Marzo, couar oue di oche, galline, & pauoni. E bene in questa stagione insitar pera, mela, & altri alberi che dan fuori in questo mese, & il proprio insitar di questo tempo è ò di coronetta, ò di treuellino, ò di spaccato, & prima che gli occhi, ò bottoni comincino à ingrassare è bene insitar di passato qualunche albero in altro. E bene nel crescer della Luna di questo mese insitare odori in piante, & medicine, si come io ho già insegnato, ne gli alberi, & uite prima che comincino à dar fuori, quando già uogliono cominciare, &

fa mostra di uoler ingrossar i bottoni, ouero occhi. Porre & piantar piantoni di mirto. se il paese produce à buon hora, & di melagranate, & di altri alberi, che son cosi tardiui, come essi in far fuori bottoni, che nelle terre tardiue, ò fredde meglio è di Marzo, & anco per Aprile, trapiantar rosai, in terrene di buon hora porre uiole. si possono seminar zaffaranno, & asparagi, benche anco si posson seminar nel mese inanzi, vogliono gli asparagi terreno ben trito, ma non seminarsi molto profondi, ma à tre dita, & voglion alquanto di humidità, ò coglier le sue radici, & seminarle in qualche altra parte assai piu sotto, & uoglion terra molto riposata. Se ingrossan molto con cenere, & nascono assai meglio, & per questo quando nascono in terre che son abbrusciate ui diuengono assai migliori, & nascono piu, & per questo in Italia si usa di piantargli, ò seminargli fra canneti, perche l uno, & l altro si vogliono abbrusciar qualche uolta come dissi de i rosai, perche col fuoco rinuouan molto, & ne la terra che produce di buon hora si posson ben piantar piantoni di mori, & suoi barbati, ma percioche sono alberi che da fuori bottoni tardi è meglio di aspettare il crescer della Luna di Marzo eccetto se non fosse in paese molto caldo, & in un anno che producesse molto à buon hora. E bene nel crescer di questo mese seminar le auellane ò nocciuole maggiormente douendosi porre senza la coccia, come ho detto nel suo capitolo. In questo mese suol esser piu uento Tramontana, che altro uento ilqual da molta sostanza, & temperamento alla terra, è bene di occuparsi molto piu in questo mese in cose del campo che in alcuno altro, ò in seminar in picciole semenze di ortaglie, & anco quando non sia gran freddo piantar ogni sorte di alberi di quei che non han gittati ne fronde ne fiori, porre herba santa con le sue radici, & altre herbe, & ortaglie. Riceuono gli alberi qualunche insito di passato in questa stagione, di alami, cipressi, di semenza di pera, & simili frutti, trapiantar cipressi, alami, piantar piantoni di essi alami, salci, frascini, oliue, & seminar, ò piantar tutte le semenze di alberi, come hedere, mirti, & lauri.

Del sminuir della Luna del mese di Febraio.

Col. lib. 12. cap. 2.
P. l Febra.
Cre. lib. 12 cap. 3.

IN questo sminuir della Luna di Febraio, è bene di gittar letame che sia ben fracido nelle fosse de gli alberi ò delle viti che sono tardiue, & gittar orina marcia à gli alberi in tempo freddo & di mattina, che con questa diligenza se gli farà produr piu frutto, & piu saporito, ma ogni stabbiar de gli alberi dourebbe esser inanzi l inuerno. è ben di potar le uigne in paesi temperati, & por i suoi pali, ò forche alle uiti, che ha da esser ne i pergolati, ligare le uiti, & simil cose, acciochè prima che cominciano à dar fuori, &

ri & à ingrossarsi gli occhi ò bottoni, sia fatto, che in altro modo se ne seccano, & guastan molte, & vengon i frutti à sminuirsi. & è ben di arare sotto le viti ò zapparui, massimamente se è terra grassa perche si viene à troncare l'herba, & se vi crescesse di nuouo deuesi nuouamente con la zappa troncarla, & soffocarla, ilche si fa di Maggio molto bene ne i paesi temperati ò freddi, & in quelli che sono caldi, di Aprile, & in questo lauoro non deue entrar aratro nella vigna che destrugge molto le pampane nuoue per esser teneri che si gittano à terra con la coda, & con la bocca di esso. In questo scemar della Luna di Febraio si tagliano le canne, & è buona stagion per tagliar le vimine per cesti, & simili canestri, ma quelle che sono per opra bianca non si ha da tagliare fin che non sieno ben fatte, perche albora si vengono à mondar bene che quando sudono, leggiermente se gli lieua la scorza, è ben di arar in questo tempo i campi che si hanno da seminare nel tempo del Settembre che viene. è bene anco leuare adesso, & troncare alle viti tutte le barbaccie inutili, se non si è fatto nello scemar della Luna passata, & à tutti gli alberi giouani, massimamente in paesi freddi, che ne i caldi ha da esser per inanzi. è ben di potar in questo tempo gli alberi che sono alquanto tardiui nel gittar fuori, accioche non diffundan la virtù ne i rami che fan dannose, leuandosegli il secco, & vano, & mondargli de vermi, & simil bruttezze. In questo mese cominciano à figliar le colombe, però nel principio di questo mese si deuono purgare i luoghi & stanze loro per rispetto de i pedocchi. Se fanno buon tempo si deue purgare, & nettar bene i puzzi delle pecchie, che ciò si deue procurare prima che vogliano far figliuoli. Et perche fin à quest'hora gli Orsi sono stati riserrati, & escono famelici, & fanno danno in questi buzzi, è bene di mettergli la guardia. Fuggono molto queste bestie se se gli mette l'odor del zolfo. Et ciò in alcuni luoghi doue questi buzzi di api stanno in luoghi deserti doue habitano questi animali soglion porsi vicino alli buzzi panni bagnati in zolfo stemperato che stieno appesi, accioche il vento nello suentolargli porti quell'odore ta tutte le bande. è bene in questo tempo profumare i buzzi con rosmarino, & altri odori, dargli da mangiare se gli mancan fiori, ilche si deue fare per tutto l'Inuerno nelle terre, & paesi freddi, & sterili. In questo mese si fan bene i fossati, perche è la terra temperata in attacarsi l'vna con l'altra, & l'acque non son molto grande per gittare, & rouinare il fatto. Nello sminuir di questa Luna nelle terre che producono à buon hora è ben di castrar i bestiami.

Nel crescer della Luna di Marzo.

QUesto mese ha similmente alcune opere che si possono far di Febraio, & di Aprile perche quasi ogni mese come questo in mezo di altri due partecipa della proprietà di essi, & molto piu presto, & anco Febbraio perche han parte de i freddi dell'Inuerno, & di sue acque, & della serenità della Primauera, & suo caldo, & perciò noi vedemo che per la maggior parte in questi mesi son piu mutationi di tempi che in niuno altro, che mille volte si schiara & rasserena il dì & altre tanto si annuola, & si oscura. Et ne i paesi molto caldi è il mese di Gennaio come mese di Marzo nelle fredde, & quel di Febraio è per terzo nel mezo participante dell'vno & dell'altro, & così è ne gli altri mesi dell'anno. Et ancora che in questo libro io assegni l'opre che deono farsi in ciascun mese, non però si deue intendere che non possano farsi inanzi ò dopo, che ancora che sia vero che in quel tempo assignato si faccia molto bene non si intende per der stagione, & esser mal fatto di quindici dì prima ò piu tardi, eccetto nello insitare che si ha da fare al tempo debito senza preterir punto, & in tempo piu limitato. Hor ne i paesi che sono tardi à produrre, & freddi, & ne i vitami che sono di natura tardi à produrre anco adesso è ben piantar, & metter viti di capo, & metter mungrones, se son miglior i mugroni che si cauano quando gitta la vite che prima, & perche fan meglio radice, che son sorte di vue che vengono à buon'hora come son tutte le vue delicate, meglio è di Gennaio, & Febraio. In questo tempo è ben di insitar viti, por piantoni di mirto, & di moroni, & se son terreni che si adacquino piantare barbati di oliue pur che si taglino ò istirpino nello sminuir del dì che è verso il tardi. Ne i paesi grassi fino à quest hora si cominciano à guardare i prati, acciochè habbino buona herba. In questo tempo ne i paesi caldi si semina bene il panico, & il miglio maggiormente essendo terreni che si adacquino adesso parimente è buon seminato garuanzos, canape, & lino, & se qualche pianta ò vite è secca ò guasta, & habbia buon tronco, & ceppo, scauisi & taglisi per da basso, & tornisi ad aprire acciochè gitti nuouo legno, & si faccia buona. Et se è paese caldo facciasi questo effetto di Febraio, che sempre ha da farsi prima che dieno gli alberi fuori bottoni. è bene di seminar hora melleghe, & cicerchia. è buon tempo di acconciar gli alberi in paesi caldi, & che producono à buon'hora, intendendo di quei che si vsano di acogombrare. è ben di seminar hora meloni, cocomeri, zucche, & cardi similmente, gli asparagi, si seminano hora in paesi freddi, & la ruta si semina adesso di sua semenze, & il coriandolo, & altre simili semenze picciole anici. Adesso è bene di semi-

nar

nar tutte le semenze agreste. Et adesso è bene di adolcirle in latte, ò acqua melata per seminare. Dice Abencenif che i cedri, & naranci, & suoi simili si tornano di agresti dolci se si tagliano, & per mezzo il tronco da alto à basso si da un foro di triuellino, & si empie di zuccare, & che tutti i rami che nasceran à torno, & nel compasso del buco daran frutto dolce, & quel di sotto agro. Gentil secreto ueramente per addolcire i naranci, & limoni cedri, & simili. In questi tempi si piantano molto bene i fichi ne i paesi temperati, che ne i caldi deono esser posti per prima. Hora si insitan bene le pera tarde, & mela, & si possono seminar sorbi. è buona stagione di comprar hora bestiame uaccino, perche anco non sono grassi che possa ingannare, & anco di domar l'indomito, perche essendo alquanto smagrito non fia tanto duro di domare. In questo mese le pecchie pascono i fiori, la foglia nuoua, & tenera de gli olmi, & lor fa gran danno, & se deono soccorrere con quel ch'io dissi di sopra nel suo trattato, & profumarle, & metterle, & è bene di apparecchiare i bozzi per sciamenare, acciochè quando gli sciami vsciranno non uengano à perdersi per cattiuo ordine, & apparecchio. è bene di curare in questo tempo le uiti inferme, ò tagliate come dissi di sopra, & si piantano bene rami di saliua. Nel crescer di questa Luna si ingrauidan bene come conigli, & simili altri per far nuoue couate, ò rifare i uecchi. Adesso, & in tutto questo mese deono esser uisitati molto i bozzi per rispetto de gli sciami che adesso escono, & non si perdano, che le prime son le migliore di tutte. Et in questo tempo si pongono ben tutte le piante de le giuggole.

Nello sminuir della Luna di Marzo.

Pal. Marzo. Col. lib. 12. cap. 2. Abencenif.

NEllo sminuir di questa luna si potan molto ben le vigne ne i paesi tardiui, perche allhora han buona stagione che non lagriman tanto ne si gelano ne si scaldano i bottoni, ò occhi, & in conto alcuno non passi il potare questo scemar di questa Luna, perche già le uigne cominciano à voler dar fuore, & gittano rami, & quando gli fanno in quel che si taglia, & pota, perdon del frutto, & della forza. Ma che dirò di coloro che dan si poco sesto alle sue cose che possa tutto il mese di Marzo, prima che mettano il potatoio nella sua uigna, se non quel prouerbio che dice, che la uigna del disfatto si pota nel mese di Aprile. è ben uero che le uigne che si potan tardi sono piu sicure da esser seccate da gelo, & sono io di openione con tutto ciò che meglio è di antecipar piu presto che tardar tanto che non potrà auuenire al padron tanto danno, perche nel potarle cosi tardi le uiti lagrimano in quel tempo molto, è cagione di far guastare i ceppi di esse.

In questo tempo è ben tagliare le uite nuoue, & giouani se sono in paese tar diuo, che se è di buon'hora deue farsi di Febraio. Hora si deuono arar le terre, acciochè habbino buona stagione, & non produca herba per seminar grano, & si rifrescan con nuoua aratura i terreni per seminarui lino, & canape, acciochè nel crescer della Luna del medesimo mese si possan semina re ne i paesi freddi, & che si adacquano. Hora è gran bene di uangar le uigne prima che comincíano à dar fuori gli occhi, perche si fa in buona sta gione, & senza danno di essi occhi, similmente è bene in questo tempo ac conciare, & legare le uiti, impalare, ò metter pertiche alle uiti giouane. Ho ra ne i paesi freddi è bene di gittar morca di olio non salato alle fosse de i piantoni delle oliue, & quelle che sono sterili forarle con triuellino, come dissi di sopra, & mettergli zeppe di oliue ben dure. Questo si disse nel capitolo delle oliue, nel libro terzo. Hora ne i paesi freddi è bene di potar le piante delle oliue leuandosegli il superfluo, mondare le piante de i fichi, de moroni, & di granati, & alberi che dan fuori bottoni. Hora si deono sarchiare, & mondar gli orti di qualunche herba cattiua, & i grani, & metterui buona custodia, perche già cominciano à far canna, acciochè non sia istirpato ne pasciuto, & sempre si guardi da qui impoi, & acciochè à pomi granati non cada il fiore, facciasegli la medicina che si insegnò nel li bro terzo, nel capitolo de i pomi granati. Nello sminuir di questa Luna si mutano i uini quando fa freddo, & mettansi in luoghi, & cantine sot terrane se fin quì non è stato fatto. Se in questo tempo si adacquano le piã te di amandole amare con orina di persona diuerran dolci. Questo è per gli alberi, ma chi uolesse il frutto di esse piante, cioè amandole amare far di uenir dolce, faccia in questo modo, pelensi alquanto prima in un poco di ac qua calda, come si suol fare alle dolce per fare amandolate, ò panatelle, ò al tra uiuanda, & mettansi in un piatto in acqua dolce, nellaquale stieno no ue, ò diece dì mutandosegli ogni dì acqua fresca, & in men tempo si addol ciranno se fia in acqua corrente, & per questo effetto mettansi così in un cesto, che in tre dì diueran dolci come l'altre, & faran latte molto tenero, ma di queste così fatte non si può far olio.

Nel crescer della Luna di Aprile.

Cres. Pal. April. Abence.

IN questo mese, & nel crescer della Luna di esso, si piantan meglio, che in alcun'altro piantoni di moroni, mirti, bossi, & melagranate, doue si usan di piantar in giardini che son piante molto uaghe, & dilettenole, & questo si intenda se è paese freddo, & si adacqua, che se è paese caldo, & non si adacqua deue essersi fatto per prima. Similmente in paesi freddi,

& che si possono bene inacquare si piantan bene piantoni di oliue nuoui, & nuoui barbati. Si seminan molto bene in questo tempo le melleghe in terre, & paesi freschi, & si insitano bene le oliue di scudetto, ò cannello. Horan si seminan bene molte ortaglie, & massimamente i cauli, meloni, cucumeri, porri, capari, cipollette, coriandoli, zucche, herba santa, appio, lattughe, ò altre simili, che come ho detto le ortaglie, ò la maggior parte di esse si può seminare in qualunche tempo da Gennaio fin all'Agosto, doue si possan bene adacquare. Hora si seminano bene le giuggole di piantoni, ò barbati in paesi caldi, & ne gli freddi si possono anco piantar di Maggio. Si possono in questi tempi insitar i persichi di scudetto, ò cannello, & se è paesi caldosi insitan anco bene i cedri, naranci, & alberi di questa sorte. Il suo proprio insitare è di scudetto, & anco le piante de i fichi se sono in paesi caldi, & secchi, ma tutto questo si fa meglio nel mese di Maggio, & di Giugno. Insitano in questo tempo i sorbi, & anco nel mese di Maggio si insita in essi. In questo mese pascono i berbeci bene, & se è poca herba diasi ben da mangiare principalmente alle madri. In questi tempi pe'l mese di Marzo, ò sia nel crescer della Luna, ò nello scemare, habbiasi grande auuertenza che gli sciami delle pecchie non se ne fuggano, & è anco bene di andarne cercando di questi sciami per le montagne, & selue de gli alberi bucati. Si han da custodire queste pecchie hora, & guardarle bene dalle lucerte, ponendosegli quel fuoco, & lumi che io dissi nel quinto libro, che si douean mettere la sera fra un buzzo, & l'altro, & ucciderle, che in questi tempi ue ne abbondan molte per la quantità delle malue alte e grandi. Se nel crescente di questa Luna si empregneranno le pecore, & capre partoriran molto à buon'hora, & saranno gli agnelli grandi, & gagliardi, quando soprauerranno i freddi asperi dell Inuerno. è bene in questo tempo ne i paesi freddi l'acchiocciar delle galline, & ancora che da Gennaio fino all'Autunno si coui bene, & le uoue per pulcini fino all'Aprile, & Maggio sono i migliori, che quei che nascono nella State sogliono esser molto infestati dal male della cecaia, & enfiarsegli il capo, & molte se ne uengono à morire nel tempo dell'Inuerno. Hora si insitano bene i moroni in giuggiole.

Dello sminuire della Luna di Aprile.

IN questa stagione à bene arare le terre grasse, & humide ne i luoghi caldi, perche in questo mese suol piouer molto, & possonsi romper facilmente, & essendo arate il Sole le penetrerà, & asciugherà l humidità dannosa di esse. Et anco adesso si posson uangar le uigne, ma i uangatori han

Cres. Pal. April.

han da ire con grande auuertimento, perche escono già fuori gli occhi, & bottoni di esse à gran furia. In questi tempi ne i paesi caldi si tosan ben le pecore. Da questo tempo impoi ne i paesi caldi, & secchi hanno da comin ciarsi adacquare i grani, & gli alberi, & orti di Marzo. Parimente in questi tempi si nettan bozzi de gli api un'altra uolta di molti animali, & lucerte, & aragni che ui sogliono entrare, & sempre sien ben stoppati, & che nel corpo di essi non sia pertugio alcuno, perche dicono che mai salisce piu alta l'opra de i faui delle pecchie oltre il pertugio che ui sia. Ne i paesi caldi è bene in questo scemar di questa Luna, coprir le fosse fatte à gli alberi, & quelle fatte alle uiti.

Nel crescer della Luna di Maggio.

Cres. Magg.
Pal. Magg.

NEL crescer di questa Luna di Maggio nelle terre, & paesi freddi, & tardiui si semina bene il miglio, & panico, & nelle medesime terre calde, ò temperate si insitano di scudetto, & cannello i persichi, & bericocoli, amandole, naranci, cedri, limoni, & suoi simili. Si posson similmente ne i paesi caldi insitar di scudetto i fichi, massimamente quei che son piu per tempo al nascere. Possonsi seminar anco meloni, cocumeri zucche, & simili ortaglie, cardi, radici, & lattughe, trapiantar porri ne i solchi se si adacquano, ma questo si fa meglio nel tempo dell'Autunno, si seminano procacchie, lequali quantunche si possano seminare in qualunche tempo, tutta uia non nascono bene se non in tempo caldo. Seminansi anco cauli di qualunche sorte se sieno, & volendosi far che le mela granate di uentino grande in un uaso, come io dissi nel capitolo de i pomi granati, si può fare, & in questo tempo anco si ammazzano le maripose che uanno à i bozzi de gli api. In questo tempo ne i paesi caldi si possono insitar le oliue di scudetto, & nelle terre, & paesi freddi coprire le fosse fatte à gli alberi se prima non si è fatto in questa stagione è meglio di seminare semi minuti che in tutto il tempo dell'anno massimamēte essendo in paesi freschi che nasceran piu presto, & diuerran migliore, & non hauran tanto pericolo di gelarsi, ò poco almeno, uoglion terreni molto stabbiati, & fracidi, & abbondanza di acqua, & sempre inanzi che si semino stieno ne i suoi naranci che per esser piu tenere nascon piu presto, & anco è bene adesso ne i paesi caldi congionger i becchi, & berbeci con le femine, accioche si ingrauidino, & uengono à partorire in buon tempo.

Nel scemare della Luna di Maggio.

E Buona stagione hora di scarichar le vigne, leuandosegli tutto quel che io dissi nel secondo libro che occupa, & rouina la vite, & fa danno, & non da frutto. Ne i paesi freddi è buono arare, & nelle terre grasse, & humide quando fa Sole acciòche l'herba perisca tutto. E hora buona stagione di castrare i berueci, & simili, massimamente se sono in parte freddo, & tosar le pecore. In questo mese, & anco ne i paesi tardiui si mondan bene le piante delle oliue, ma io vorrei sempre hauerlo anteci pato. Et si han da irrigare gli alberi che si sogliono adacquar da qui impoi, adesso il tempo di ordinare il conseruar delle rose per altri tempi fuor della sua stagion naturale, ma io l'ho per cosa certa, & si possono cuocere i montoni, & le tegole, perche quei che fanno in questi tempi sono piu singolari de gli altri. Hora è ben di tagliare, & gittar à terra i lupini che si seminano per ingrassar i terreni. Adesso è bene di arare gli orti per quel che si ha da seminar nell'Autunno. Hora ne i paesi caldi, & che producono à buon'hora è da segar il fieno prima che diuenga secca, & essendo paese freddo, & tardiuo hora lasciarsi di adacquarlo, & anco nelle terre di buon'hora si son maturi gli orzi si posson seccare perche se si seccan troppo ne cadono molti grani, ma non è cosi eccellente orzo poi come quel che si taglia molto bene asciutto, & ben stagionato. Hora, & anco per parte del mese di Aprile si han da visitar molto le vigne perche in questo tem po vi si croa molto pulgon massimamente in luoghi grassi è morbidi, doue è humidità superchia, & non vi si accoglie aere.

Pal. Magg.
Auicenna.
Cresc. Magg.

Nel crescer della Luna di Giugno.

ANcora nel mese di Giugno, & ne i paesi freddi si posson bene seminar miglio, & panico. In questo tempo si può insitar di scudetto tutti gli alberi che han grossa scorza, & sustantia, come son fichi, oliue, naranci, cedri, lauri, amandole, & simili che son molti, & di varie sorte, & se se insitan ben prune in amandole, & i durazni, & altri alberi della medesima sorte. E buono di seminar hora le borragini acciòche vengan presto & cauli, & altre ortaglie, doue si possa bene adacquare. In questo mese ha da cauar il mele, & cera da i buzzi delle pecchie, ma è molto meglio nel scemar di questa Luna, & ancora addesso in alcune parti, massimamente in paesi tardiui escono nuoui sciami, & vsin sempre quei che hauran cura di simili che non si perdano.

Nel

Nello scemar di Giugno.

Auicen.
Cre. Giug.
Paul. Giug.

LIeuisi via nello scemar della Luna di questo mese l'acqua alle piante de i fichi che producon frutto, & si soglione adacquare, & che maturan presto perche saranno i fichi migliori che se si irrigassero piu, ma se son stati soliti à non se gli leuar l'acqua io giudico che non sia bene di toglierglila, che mi dubito che non annebbino i fichi, che è regola che non falla che ogni cosa si conserua con quel che si alleuò. In questo tempo si deono fare, & apparecchiar le are per tritare il grano come si disse nel primo libro, & è questo il tempo da tagliar l orzo, & subito dopo ne i paesi caldi, & che vengon per tempo, il grano piglia stagione da mieter si, & le faue, i ceceri, & altri legumi che già son secchi si han da tagliare. In questa stagione se il terreno se è alquanto mollificato per pioggia si possono rincalzar le vigne con zappa per troncar l'herba massimamente ne i paesi freddi, & possonsi arar le terre da frumento in luoghi tardiui, & freddi, & anco ne gli alberi che maturan tardi il suo frutto se ne hauesse superchio è ben di tramezarglili leuandogline qualche vno doue son più spessi, acciochè quei che restano crescano piu, & diuenghino migliori, che si farà anco profitto alla pianta che non verrà à inuecchiarsi cosi presto. Questo si fa assai bene nelle pera, mela, persichi, & simile piante. In quei che maturano à buon'hora non è necessario, perche ancora la terra ha in se humidità, & virtù per dargli sustanza, & nodrimento, & quando si voglia fare facciasi piu à buon'hora. Questo si intende che è piu necessario, & vtile doue gli alberi non si adacquano, & non doue si accostumano di inacquargli. Adesso ne i paesi freddi è bene di castrare i berbeci, agnelli, & capretti. In questo tempo si taglian bene i prati in paesi freddi, & si carpono i lini, & i canapi. Et similmente leuar il frutto da i buzzi de gli api che è assai meglio nello sminuir che nel crescere di questa Luna, perche si fa con minor danno del buzzo, & con miglior bontà del mele. Et in paesi freddi possonsi anco adesso tosar le pecore, & sarà molto miglior la lana per esser piu sudata.

Nel crescere & scemare della Luna di Luglio.

Cres. Lugl.
Pal. Luglio
Auicen.

IN questo mese di Luglio non vi è che auisare da farsi in campagna quanto ne gli altri mesi, perche le cose necessarie da esse istesse lo dimandano & mostrano. La principal cosa che sia è che in questo mese ne i paesi tardiui si raccoglie il grano, & potendosi fare è meglio raccoglierlo nel sminuir

nuir della Luna che nel crescere, perche piu uien à conseruarsi il frumento raccolto. Se le uigne sono in paesi caldi, & secchi si han da rincalzare, & coprire le uigne, accioche non le secchi il Sole. In questo tempo si seminan ben le rape, carote & anco cauli per l'Inuerno, & cipolle, & altre ortaglie, & anco in questa medesima stagione, se il paese fosse freddo si potrebbe insitare ben gli alberi di scudetto. E buono adesso di cauar la gramigna, che quella che si taglia hora non torna piu à rinascere. Si deue procurar che in questi tempi nelle uigne sia della poluere, perche gli fa molto profitto, il che si farà bene zappandosegli bene la terra al piede la mattina, & al tardi, & con questo cresce la faua, & matura piu presto, massimamente in paesi humidi, & anco se sono doue son alberi che non si adacquino ò uiti, si apre la terra per siccità del tempo è bene di rizappar il terreno, accioche per quelle fessure non entri il Sole, & penetri nelle radici di esse, perche le scalda & secca, massimamente ne gli arborscelli giouani. A questo tempo è bene, & anco il mese passato che i tori montino le uacche, accioche uengano à partorire in tempo buono. Et si possono anco piantar piantoni di cedri, ò di limoni, si possono adacquar bene, ma al parer mio la stagione percio è troppo tarda. Et anco in questo tempo se sono alcuni alberi fruttiferi ne i terreni doue son stati tagliati i grani, & erano scauati è ben di coprirgli, perche inanzi i grani seminati gli ueniuano à coprir le radici dal feruor del Sole. In questa stagione si possono congiongere i becchi, & berbeci con le capre, & pecore, accioche si empregnino, ma questo sia doue pascono in terreni caldi, & di molta herba, ma per qualunche luogo portan gran uantaggio gli agnelli, & capretti che nascono à buon'hora cosi per molto buone, come anco per non essere cosi pericolosi di hauersi à morire. In questo tempo i frutti tardiui che maturan nell'Autunno deono esser sgrauati di parte di essi se ne hauesse molti. Le amãdole son hora mature, e da cogliersi. Nel principio di questo mese si secano i prati in paesi alquãto tardiui. Adesso è bẽ seminar il senape, et di cõdurre i porci, & altri bestiami nelle stoppie per mãgiar le spighe cadute.

Del crescere, & sminuir della Luna di Agosto.

Pal. Agosto
Cres. Agost.

L*E opre che si hanno à far di Agosto in campagna saran quasi simile a quelle di Luglio per essere molto questo mese simile all'altro. In questo mese è bene di cercar acqua da far pozzi, percioche non hauendo piouuto con la gran sicità del Sole, & tempo caldo, doue in questo tempo si trouerà acqua si potrà giudicare douer esser continoua per tutto l'anno. Già dissi il modo che si douea tenere in cercarla nel libro quarto. Adesso*

è bene

è bene di abbrusciar le terre ò per seminarui grano ò per pascolo, & in quelle che si volessero operare per seminarui grano, & tornar ad ararle venendo la stagion di farlo, & coprir il letame, acciò nel tempo del seminare sie buono. Adesso si posson seminar i lupini, & se ha piouuto seminar le rape per il verno, & è ben di seminar le radici, & cauli tardiui. Nel fin di questo mese si coglie la semenza della mellega, che albora è stagionata per hauersi à seminare dopo. Hora se la terra è humida si han da sfrondar le viti, acciocbe i graspi dell'vua sien percossi dal Sole, se secca coprirgli acciocbe non si secchino. Et anco in questo mese se il paese fosse tardiuo si possono insitar di scudetto piante di pera, naranci, & altri alberi, bencbe io stimo che sarà vno affrontare che riescangli insiti di scudetto in questo tempo. In questo mese si secca, & guasta molto la gramigna arandosi, per l'eccessiuo caldo. Adesso si seccano i fichi, i persichi, & le prune. Et è bene adesso in ogni sorte di paese, & terreno, massimamente ne i temperati apparecchiar per la vendemia le cose necessarie, accioche sia ogni cosa in ordine. In questi tempi sogliono venir certi mosconi che perseguitan molto le pecchie. Lequali deue il custode di esse procurar di ammazzargli. Hora nelle terre humide si han da solleuare, & alzar di terra i sarmenti delle viti, acciocbe l'vua con lo star in terra non venga à immarcirsi

Nel crescer della Luna di Settembre.

Pal. Settem.
Cres. Settē.

NEl crescer della Luna di questo tempo è bene di incominciare à seminare maggiormente i paesi freddi, & terreni deboli, massimamente se son le semenze à quali naturalmente le molte acque faccin danno, perche con esse si affogano, & non le lascian ben nascere, come son di mellega, di orzo, & altre simili. Et anco adesso si seminano cicerchie, faue, lupini in terre calde, che se è in paese freddo deue esser fatto prima perche se fa freddo non nascon bene. Et similmente se i terreni grassi son ben coltiuati che si possan ben arare per seminare. In questo tempo è il buon seminar del frumento, & massime di quel che si chiama candido, perche come dissi di sopra nel 1. libro, gran vantaggio porta il seminare di buon'hora, hora si semina ben quella sorte di lino che non si adacqua, hora si seminano ferraine che nascono à buon'hora. Questo è il tempo da seminar papaueri in terreni caldi, hora si arano in terre per prati, & si nettano, & stabbiano con nuouo letame, & in tutti questi mesi si fan bene i porri, perche doue adesso prima che pioua si trouerà acqua, certa cosa che non mancherà in tutto l'anno, & anco è meglio nel tempo dell'Agosto, perche nel me-

se di Settembre già suol cominciar à piouere, & si troua acqua doue non è solito di esse vene.

Nello scemar della Luna di Settembre.

SI deue apparecchiar nel principio dello sminuir de questa Luna la vendemia se per prima non è stata apparecchiata massimamente ne i luoghi tardiui che per i luoghi di buon'hora si deue far prima. In questo tempo si appica ben l'vua per conseruare, & perche del modo del conseruarla verde dissi à pieno disopra nel secondo libro, & non dissi di questo modo che è piu facile, & meglio da farsi, vo dirlo hora. Si fa ben questo doue son le viti ne i portici sopra i pergolati, & luoghi coperti quiui mettendo i sarmenti con le sue vue restando entiero nella vite accioche sia diffeso del freddo, & dall'acqua che è quel che corrompe l'vue. Adesso è bene di gittar letame ne i paesi che si han da seminar accioche nella prima acqua si habbia à coromper bene, & incorporarsi con la terra, & possasi bene seminare. In tutto questo mese è bene di lauar via la cera, & il mele da i buzzi delle pecchie se non son state leuate ò se son tanto pieni, che se ne possa leuare, & lasciarsegline anco per nodrimento loro dell'Inuerno, & nel mese seguente anco se gli ne può leuare se è paese caldo ò temperato. In tutto questo mese è ben di signar le viti che non producon frutto ò non arriuano à perfetta maturatione per hauerle da insitare ò medicarle in qualche modo, & se si ha da piantar viti ò piante auuertasi di segnare & capare le buone per hauerle da conoscer dopo, & pigliar di quella sorte. In questo tempo si apparecchiano gli alberi da piantar nell'intrar dell'Inuerno nelle terre che son calde, & secche, dico che hora è il tempo di far le fosse, & far elettione, & scelta di esse per le migliori. Adesso si coglion bene le melleghe per conseruarsi per l'Inuerno. Hora se l'vua fosse nella vite ancora verde si han da leuar le frondi alle viti accioche se gli asciughi l'humidità, & 'n durin o. In questa stagione si arano ben i terreni per seminaruisi nella primauera ò di ortaglie ò di seme trasmesine, & le vigne son situate in luoghi humidi onde si marcisca l'vua, hora è bene qualche dì prima della vendemia sfrondar le viti da i lati, accioche l'vua sia ben toccata dal Sole.

Pal. Settem. Cres. Setté.

Nel crescere & scemare della Luna di Ottobre.

NEl principio di questo mese si han da capar le viti, ne i paesi freddi che si si han da piantare, perche ancora che si poßa questo far sempre tuttauia si conosce meglio in questo tempo che in alcuno altro quali son

Pal. Ottob. Cres. Otto.

fruttifere, & quali non tante ò quali sieno sterili. Et questo non si deue dispreZZar di fare che importa molto di sapere al certo qual sia il buon vitame che si pianta si può far anco questa diligenZa nel mese di Settembre, & lasciar signate le viti per non errar dopo. Questo è buon tempo di vendemiare in paese asciutto, & alquanto tardiuo. Questo è la stagion buona per seminare ogni semenZa di lino, frumento, orZo, & faua Hora si scauan le viti al piede acciochè in esse fosse cada la foglia, & se è paese caldo ò temperato lascinsi tutto l'Inuerno scoperte si perche con questo se gli verranno à seccar le barbe, & radice che son nella superficie della terra, come anco perche verranno à insupparsi l'acqua, massimamente se la terra è asciuta, & quando la terra fosse humida, lascisi per tutto questo mese di Ottobre & parte di Nouembre cosi, & subito tornisi à coprire. Se le viti son si deboli ne i paesi caldi ò temperati si possono potare ò riportare dopo che han fatta la foglia, & massimamente leuargli i sarmenti. In questa stagione si posson ben metter piantoni di alberi come sono alani, salci, & oliue di piante ò barbati, trapiantare amandole, & tutti quegli alberi che portan il frutto à buon hora. In questo tempo si han da coprir i cedri, naranci, & alberi di questa sorte acciò non si gelino così di sotto come di sopra. In questo mese è buono far olio di oliue verdi che è molto singolare per mangiare. In questa stagione se è possibile sia finito tutto il seminare ne piu si tardi di tutte sorte di grano, come è frumento mellega, orZo, faua, cicerchin, lupini, & simili. Et se fin qui non son state stabbiate le terre hora si stabbian bene specialmente per le semenZe di gran marZolo. In questo tempo si fanno i fossi per piantarui alberi & viti alla primauera, & acciochè si stagioni gittiuisi dentro letame acciochè vi si fracidi, & venga ad acconciar la terra. Adesso nel piouer si deono coprir cardi ò trapiantargli, coglier ghiande, castagne, noci, auellane, ouer nocciuole piantar cerese, visiole, pera che vengon di buon hora, mela & tutti gli altri alberi che non patiscon freddo. In paesi caldi adesso si posson bene insitar viti, & alberi, ma non soglion questi insiti riuscir molto certi, & hora si semina la senapa. In questo mese è ben di seminare cipolle, cappari, spinacci, trapiantar porri in solchi, por tutte le ossa, & quei delle palme. Votar i buZZi de gli api, coglier le melacotogne, & altri frutti tardiui piantar radice di herba santa, perche fa buon ceppo, porre quando fa buon sale ortaglie, arar le terre per troncar l herbe. In questo mese si pongon bene, & trapiantono i linos, & aZucenas, & anco le aZurene si trapiantan bene di Agosto & Settembre.

Del mese di Nouembre.

SE fin qui non si fosse finito di seminare non si dè tardar piu. si piantano in questo mese gli alberi sopradetti che non temon freddo, & se la terra è asciuta & calda, in questo tempo ha da maggio nel piantar di essi por ossa come ho detto di persichi, amandole, & simili, ma quei che piantano inanzi l'Inuerno o in questo tempo non gli pongano in foglie, come dissi nel capitolo delle amandole, perche si affocherebbono per l acqua che quel piantare è meglio di Gennaio, & da li impoi. adesso è buon tempo di stabbiare, & dar letame à gli alberi & vigne che si sogliono stabbiare, hora è la stagione di potar gli alberi, & purgar de i rami secchi, & nelle terre calde questo è il tempo di piantar vigne riuoltando le viti à basso, & arare la terra per estirparne l'herbe, lasciar ire i porci nelle vigne accioche mangino la gramigna, & scauino le viti & piantar agli massimamente i bianchi. nello sminuir della Luna di questo mese, & del segu. si fa buona carne salata, si taglia legnami da opera, & piantan canneti, iquali deono esser piantati in tempi humidi, & in questo tempo si fan fosse à piantoni d'oliue & alberi grandi, che non piglino gielo, perche si insuppino l acqua.

Pa. Noueb. Cres. Nou. Abenc. Col. lib. 12. cap. 2.

Del mese di Decembre.

SI fanno in questo mese poche opre del campo perche da se è molto ritirato, & si guasta molto la terra, con tutto ciò ne gli orti si possono ben piantar ortaglie per la Primauera, seminar lattuche, radici, & agli, & se facesse vn poco di buon tempo affrettarsi a queste opere prima che so prauenga il cattiuo, che non è sicuro il durar tempo buono in questa asprezza del verno, & se non è stato buono il tempo di seminare, adesso puo seminarsi. possonsi hora tagliar legnami nello sminuir di questa Luna, cauar letame, da qui impoi farne nuoui montoni. In questo mese di Nouembre, & di Decembre per esser difficili i campi a lauoraruisi è bene di procurar di far l'opre dentro di casa, come prouedersi di ferri, conciare botti, nettarle, & accomodar le cantine. Nel campo curar fossati, nettar bozze, dar letame doue è il bisogno, & quando non ui sia da far altro essercitar la caccia, & far pertiche. De i bestiami io non dico nulla, per che gia ne ho parlato a suoi luoghi diffusamente. In questo mese si puo similmente dar letame a gli alberi, & gittar orna nelle fosse che gli son fatte. Adesso è bene di piantar noci, castagne ghiandi, & assai meglio nel mese di Nouembre Gennaio. Questo che qui si è detto de i mesi, è stato piu

Pal. Decẽb.

per seguir l'ordine de gli Agricoltori, & aprir la strada p er potersi sopra di ciò aggiongere che perche sia molto necessario perche già si è detto nell'opera principale.

Di alcuni segni de i tempi, & mutatione di essi, & alcuni segnali della pioggia, venti, serenità, & tempeste.

VOlle Iddio per sua clemenza mostrarci molti segnali della varietà de i tempi, ancora che in qualche modo sono faticosi à conoscere, & difficili da intendere. Di questi per la maggior parte son tanto profondi, & oscuri che pochi l'attengono si perche noi siamo di natura fragili, & di poco intelletto, come ancora per esser noi si pigri & lenti che ancora che molti di essi ci sieno cosi chiari, & manifesti che più non potrebbono essere, & gli toccamo ogni dì con le mani, non ci curamo di essi. Però non è marauiglia che sempre sdruccioliamo, et cadiamo à ogni passo, poi che disprezzamo di sapere, & intender quel che di continouo habbiamo bisogno di sapere. Questi segnali che io son hora per scriuer di tempi, ancora che ogn'vno gli possa sapere per esser molto chiari presso coloro, massimamente che attendono al campo, & alla agricoltura, io con tutto ciò gli ho voluti scriuere per chi non gli sanno che oltre esser vtile il sapergli son anco dilletteuoli molto, che qual piu dilettatione, & sapere maggior può essere in vn huomo terreno, che hauer conoscenza de i tempi che son da venire? & parer profetà? è veramente questa vna semenza diuina, & chi ben l attinge si assimiglia molto à Dio. Gli animali bruti per naturale instinto han gran conoscenza de i tempi da venire, hor non sarebbe gran vergogna à l'huomo rationale il disprezzar di saperli anco egli? & che il suddito auanzi di sapere il padrone & superiore? Hor per hauer a sapere alcune mutationi de i tempi si dirà qui di alcuni segnali del Cielo, & altri di quà giù di quei che habbiam di continouo per le mani, & se in qualche parte io creassi siami perdonato, che ciascuno ha da comprendere il desiderio mio, che è di giouar a tutti che dell'errore si deue attribuir la colpa alla frigilità mia, & del bene render gratie a Dio, dalquale ci uiene ogni perfetta gratia. In questo breue trattato tenerò altra uia, che non ho tenuto in questi libri scritti di sopra, che gli auttori da quali io cauo questo che intendo dire reciterò, & allegherò nel principio del trattato, & sono gli Auttori questi, Aristotele nella Meteora, Plinio, & Virgilio nella

Georgica,

Georgica, Tolomeo, & un trattato, che è senza auttore chiamato della mutatione de i tempi, & prima uengo a dir de i segnali de l'acqua.

Segnali della Luna, & del Sole.

SE quando il Sole esce par che sia sommerso è segnal di acqua, & se quãdo esce si vedono nuuole rosse, & fra esse qualche vna nera o berrettina è segno anco di acqua. Il cerchio che fa il Sole come Luna è segnal di uẽto, & di acqua. Si rosseggiano le nuuole in Oriente, & Occidente, è segno che si apparecchiano acque. Et se quando esce il Sole si spargono alcuni raggi o nuuole verso Tramontana, ancora che sia il ciel sereno mostra che sarà acqua con vento. Se quando esce il Sole, o tramonta ha i raggi come ritirati, è segno di acque. Se quando esce il Sole ha i raggi torbidi, ancora che non si uedan nuuole mostra acqua, & se quando esce gitta certi raggi lunghi fra le nuuole, ancora che esso sia alquanto chiaro, dimostra douer uenir acqua con vento.

Se la Luna ha certi cerchi neri, mostra acqua, & se la Luna nuoua ha il corno piu alto piu oscuro che il basso, piouerà nello scemar di essa, & se il basso piu che l'alto, piouerà nel crescer della Luna, & se negra in mezzo, piouerà quando fia piena. Quando la Luna è nuoua, riuolta molto uerso il uento marino, mostra acqua, la maggior parte delle volte suole auuenire che quando comincia il quarto della Luna, così seguita il tempo in acqua, o in uento, o infermità. Parimente quando i pianeti hanno qualche poco di cerchio è segno di piouere, & son conosciuti i pianeti fra l altre stelle, oltre il Sol, & la Luna, che son duo pianetti da quali tutte l altre stelle piglian lume, & i pianeti nò, come disse Aristotile, quanto piu che son maggiori che l'altre stelle secondo che uedemo. Quando son duo archi, è segno di pioggia, & se appaiono dopo la pioggia, la serenità nõ è certa & anco qualche volta l'altre stelle. Oltre i pianeti han qualche poco di cerchio, ilche pronostica grande acqua. Quando è il cielo sereno, & si vedono fulgori, è segno douer venir acqua, tuoni, & freddo, & se nella State si vedon piu fulgori che tuoni, è segno di acqua. I tuoni che uengon a mezzo dì mostran acqua, & i tuoni nell'Inuerno mostran acqua da durar assai, & grande humidità Se quando nel tramontar del Sole appaion certe nuuole bianche che paiou peli di lana, & si estendono, sarà acqua fra pochi giorni. Quaudo nell'altu re di monti son nuuole, piouerà. Se ne gli stoppini delle candele quando ardon si fa come spogna, et non si fa pauesa mostrano tempi humidi. Se alle pignatte che son poste al foco se gli attacca della bragia, è segno di humidi

tà, & quando la fuligine de i camini cade molto et di presto è segno di tem
po humido, & pioueggioso, & anco da durare assai. Et queste son regole di
esperienza, & anco di regione. Qualche vno si farà beffe di questi segnali,
perche paion cose deboli, non lo faccia, perche sono auisi di huomini dotti,
& veri. Quando la cenere si stringe al fuoco, & che pare alquanto bagna
ta, mostra douer venir pioggia, cantar le rane piu del solito significa pari-
mente acqua. Quando i porci si vrtan molto, & corrono di quà, & di là,
& con i denti spezzano & fracassano qualche cosa sbattendola di quà, &
di là à guisa che fanno i cani significa douer piouere. Quando escono ver-
mi, & ombrici di sotto la terra, & le formiche con gran fretta mettono in
conserua le lor vettouaglie, ò le sue voua, mostrano acqua, & è segno d'ha-
uer à durar molto se quando pioue van certi borbogli sopra l acqua. Quan
do gli vcelli si spulciano è segnal di acqua, & le rondine volano tanto ap-
presso l acqua che quasi la toccauo con l'ali. Quando i corui, & le cor-
nacchie gracchian molto & forte, & sbattono molto l'ali, dimostran piog-
gia. Quando le campane sonano assai piu chiaro suono che non sogliono, è
segno di acqua ò tempeste, & il medesimo si fa ne gli altri metalli. Quan-
do con il vento marino ò tramontana van nuuole verso Oriente, dimostra-
no acqua, & da durare assai, & quando dopo l'esser piouuto va in volta
vno aere molto acuto, & freddo, è segno di piouer di nuouo.

Segni di tempesta, ò grandine, ò gelo, ò nieue.

SE quando tramonta il Sole se ne mena con seco certe nuuole oscure
aspere, & spauentose, l'altro dì sia tempesta, & anco se prima che esca
il Sole quiui si ammontano molte nuuole, il medesimo auuerrà se molte
nuuole riserrano il Sole, quanto minor chiarità & splendore lascieranno
tanto sia la oscurità maggiore. Se appaiano come duo soli molto, & mas-
simamente la mattina, et se insieme con ciò roseggiano le nuuole appaion
duo soli è parimente segno di acqua. Se quando il Sol tramonta haurà vn
cerchio bianco mostra alquanto di tempesta, & se alquanto di nebbia, sia
maggiore. Se la Luna esce oscura ò ha cerchio, è segno di acqua, & se pa-
resse hauer duo cerchi, è segno di tempesta, se quando è nuoua, & che esce
ha grosse le corna, sia tempesta, se alli sedici della Luna parerà infiamma
ta sarà similmente tempesta. Se di poco che esce il Sole si vedrà vn cer-
chio bianco sarà alquanto di tempesta, & se nebbia, sia maggiore. Essendo
le stelle chiare perdono alquanto del lor splendore, ò mostran di oscurarsi
sarà gran tempesta. Quando da tutte le 4. parte del Cielo son folgori sarà
tempeste,

tempesta, maggiormente essendo il ciel sereno. Quando le oche gracchian molto è alquanto segno di tempesta. Quando la fiamma del fuoco è molto gialla, & fa rumore da se istessa dicon esser di tempesta, & anco quando à tauola i piatti, & le scudelle doue è posta la uiuanda lasciano alquanto di sudor nelle touaglie è segno di tempesta. Quando nella State il Sole esce giallo è segno che quel giorno sarà grandine. Et se son certe nuuole molto nere sarà il medesimo. Et ancora che questi segni sieno in cielo ò in terra, non si ha da intender che quel che mostrano & pronosticano habbia da esser generalmente in tutte le parti. Quando lo Autunno, ò Primauera fa grandine albora è certo il gielo, & portan pericolo gli alberi & frutti eccetto se dopò la grandiue non soprauenisse qualche sole caldo che asciugasse, & purifichi la terra, & l aere. Et se di Giugno cade grandine mostra che nella parte alta dell aere è gran freddo, & se non pioue molto sia gran freddo nell' Inuerno. Quando fan certi freddi asciutti senza gelare è segno di douer neuicar presto, & quando le gaggie sono assise luntane dell acque in qualche luogo arenoso, & pur che stieno melanconice è segno douer esser qualche riuoltation di tempo. Quando il cielo per tutto rosso che par fiamma di fuogo, & è molto spauenteuole, è segno di tempesta, & di tempi fortunosi, ò almeno pioueggiosi. Quando fa un sole molto rosso che da un' altra sorte di caldo alquanto differente, & par che arda molto, è segno di grandine, & di acque. I tuoni, & fulgori dopò il Mezzodì dimostrano torbighoni, & quanto fiano piu uerso il tardi maggiori, & quanto piu i fulgori fian grandi, & piu chiari maggior fia la tempesta. Però si deue presto dar ordine à quelle cose che portan pericolo.

Segnali de i venti.

QVando prima che esca il Sole rosseggiano alcune nuuole è segno di uenti, & se quando il Sole esce ha cerchio, dimostra uenti, iquali uerran da quella banda dellaquale comincia quel cerchio à disfarsi, ma se tutto il cerchio se gli lieua insieme, sarà il dì quieto. In questa materia de i uenti, molte uolte auuiene andar un uento contrario nell alto dello aere, & un'altro contrario qua giù à basso dell' aere che è uicino alla terra, & molte uolte si confermano, che nell' alto et nel basso son di una medesima sorte perciò non ha da intender niuno che nell' alto se è uno aere di una sorte cosi necessariamente debba esser qua giu. Se quando il Sole esce ò tramonta ha il cerchio alto, dimostra gran uento, & verrà da quella banda donde si comincia disfare. Se la Luna esce rossa è segno di uento. Se la

Luna ha cerchio, & si comincia à disfare, ò sarà piu chiaro, saran uenti. Se il Sole quando tramonterà haurà cerchio nero, ò nebbia dimostra uenti, quando uolano certi raggi, che par che cadano Stelle, dalle bande donde essi uengono, saran uenti, & se son pochi sarà picciolo uento. & se molti, grande, se questo raggio uola da tutte le parti che non ua sempre da una banda, ò si muterà i uenti un pezzo l uno, & un pezzo l altro, ò saranno insieme, il che poche uolte auuiene. I tuoni della mattina, mostrano uenti, quando nella state son piu tuono che fulgori, sarà uento da quella banda doue tuona. Quando le frondi de gli alberi si batton l una con l'altra senza sentirsi uento, è segno di uento, se la fiamma del fuogo ò la candela si maneggia, è segno di heuer à esser uento, & se è quieta non sarà, & se si maneggia da una banda, & l altra, sarà il uento uariabile, & se continouamente da una banda, sarà da quella banda. Se stando il ciel sereno appare qualche nuuoletta, in un subito, massimamente di uerso il uento marino suole esser molte uolte uento con acqua.

Segnali de i tempi sereni.

QVando il Sole esce fuori chiaro, & riposato, che non pare che scintilli molto, come suole, è segno che fia il dì sereno, massimamente se la sera inanzi che tramontasse fu serena, limpida, & chiara, & se nel l'Occidente quando tramonta, rosseggiano le nuuole mostraran serenità del dì seguente. Se quando esce il Sole gittano le nuuole uerso Occidente, è segno di dì sereno, & chiaro. Se la Luna esce chiara, è segno di serenità. Quando son le nuuole nelle altezze de i monti, se scuopron l alto, & calano uerso il basso & le ualli, è certissimo segno di serenità, & si montan di sopra, è segnal di acqua.

Segnali dell'arco del Cielo.

QVando l'arco si uede à mezzodì, dimostra douer uenir molte acque, & quando apparirà da Ponente tonarà, & piouerà poco. Quando apparirà uerso Oriente, dimostra tempo sereno. Quando l'arco fa un uento freddo mostra serenità, se senza hauer piouuto appaiono, come dui archi, è segnal di acqua, et se appaion dopò l hauer piouuto mostran serenità.

Vi sono assai piu segnali di questi che si sono detti, che se la State, & la Primauera son bagnati, l Autunno fia sereno, & se son asciuti i l'Autunno sarà humido. L'Autunno sereno fa il Verno uentoso, & quando l Inuerno è molto

è molto pioueggioso, la Primauera, & la State saran sereni, & quando è asciutto & sereno, sogliono esser bagnati, et humidi. Et questa è regola molto comune, che la siccità, che in un tempo fa causa che si uniscano, & generino humidità & acque, per un'altro, & pe'l contrario, & perciò uedemo per la maggior parte che quando il Verno è molto humido, bagnato, & piouiggioso succede la Primauera, & State asciutto, & questo auuiene perche quel che suol mancar in un tempo abbonda tāto piu nell'altro. L'Iuuerno che gela molto maggiormente per Febraio, & Gennaio, è segno di hauere à esser piu frutti, & uino, perche nel freddo non dan fuori bottoni gli alberi ne le uiti. & son piu securi da i geli che quando l'inuerno è temperato piaceuole dolce, & caldo, alhora con la dolcezza, & caldo gittan fuori presto, & stanno in pericolo di gelarsi, & poche uolte ne scampano.

Quanto alla diuision de i tempi, io non gli diuido qui puntalmente come fece Marco Varrone ne come gli partiscono gli Astrologi, perche non è la differenza grande, & è piu chiaro per poterlo intender le genti contadine in questo modo essendo diuisi per mesi, che l'Inuerno comincia fine da Decembre, & dura per Gennaio, & Febbraio la Primauera comincia di Marzo & dura per Aprile, & Maggio, la State comincia di Giugno, & dura per Luglio, & per Agosto. L'Autunno comincia di Settembre, & dura per Ottobre, & Nouembre.

Per la maggior parte è stato detto di sopra l'opra che si ha da far particolarmente in ciascun di questi tempi, & non dico che non si possan far in altri ma meglio, & piu al proposito si fa in ciascun di essi, come si è insegnato, come piu proprij à queste opere.

Quando gli vcelli che uengono da i paesi freddi à inuernarsi ne i caldi, come son grue, quaglie, & simili uengono di buon'hora è segno douer presto venir l Inuerno, & quando uengon tardi, è segno di hauer à esser tardo, & quando se ne parton tardi è segno che l'Inuerno non sarà caldo, & quando se ne uanno à buon'hora è segno douer esser l'inuerno caldo. Quando gli ucelli che uengono da paesi caldi à goder ne i freddi una Primauera, come son tortore, coturnici, & rondine, uengon per tempo, è segno che i caldi saran presto, & quando tardi, douer esser i caldi tardi, & che farà tempo freddo, & fresco. Questo è quanto de i tempi, & sue mutationi si hauea da dir breuemente cauati da Auttori dotti, e i segnali che ogni dì uedemo per sperienza. Vn'altro segno resta à dirsi, che tale aspettiamo il primo mezzo mese che viene, qual fu la metà ultima del mese passato, et questo è per la maggior parte. Si deue auertir anco che per hauer alquāto di cognitione de i temporali, massimamente di acque, uenti, neue, grandine & anco gene

ralmente

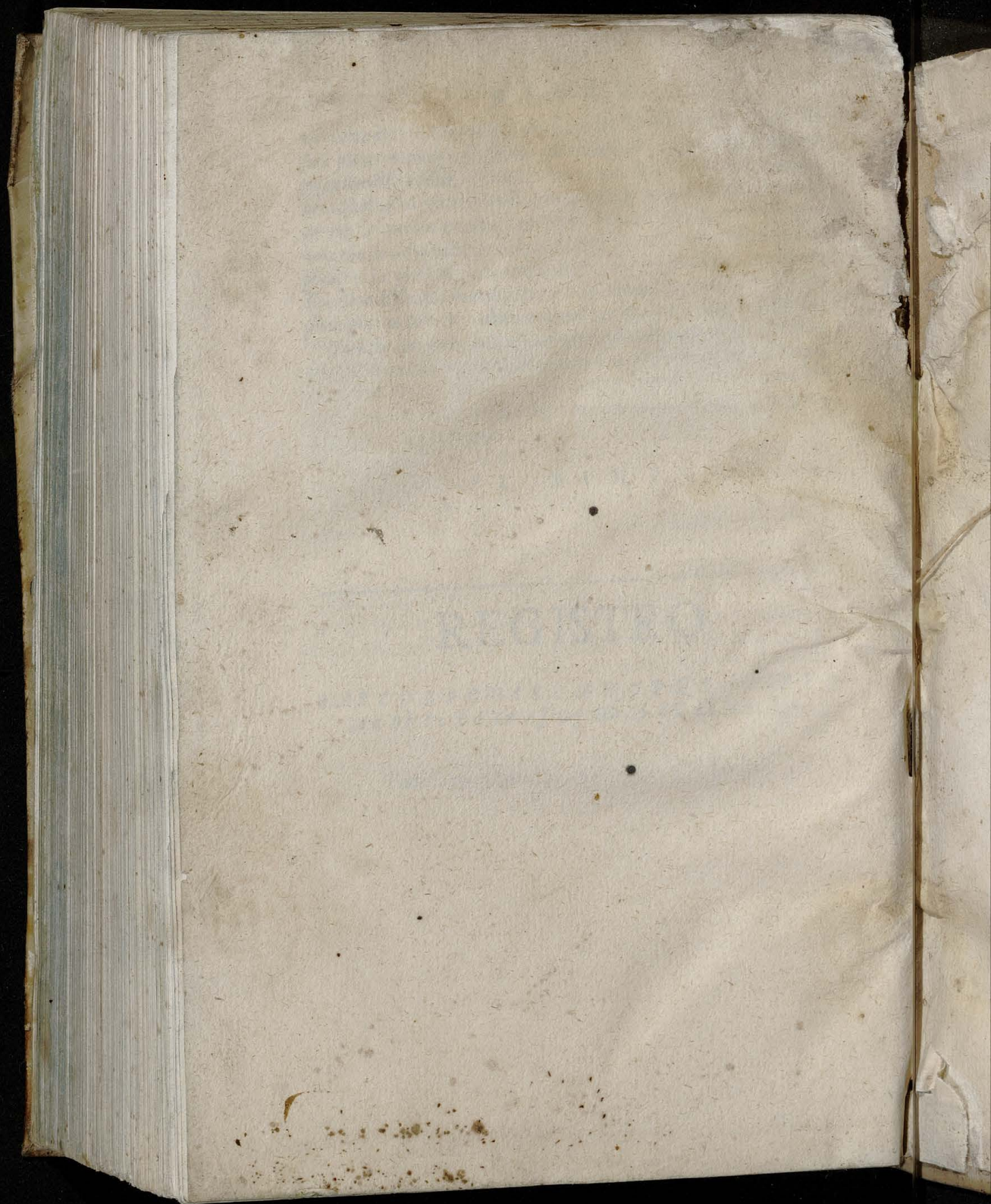
ralmente di tutti temporali, è necessario che si habbia mente cõ che uento suol piouer in quel paese piu che con uiuno altro, in quai poggi o monti si posan nuuole o nebbie, con che è poi certa la mutatione, e l acqua. Con qua uento suol quiui gelare, in quale montagne soglion posarsi le nuuole, che generano, & portano grandine, & il gelo. Et di tutte queste particolarità è bene che sia informato, quanto piu sia possibile, accioche a tẽpo possa l'hõ prouedersi a quel che gli fia necessario, perche i temperamenti, & le mutationi sono differenti secondo i siti, & le qualità de i paesi che in vna banda pioue piu con Sole, & in altro con vento marino & cosi è de gli altri uenti.

Quei che han ferite in capo similmẽte anteuedano, & conoscono le pioggie, & le humidità da venire, & anco chi hauesse ferite nel resto del corpo, & massimamente i gottosi, ma Iddio per sua clemenza, & diuina misericordia ci guardi di sapere Astrologia per questa arte, & ci dia salute, accioche con essa lo seruamo.

IL FINE.

REGISTRO.

a A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z
Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii KK Ll Mm Nn.

Tutti sono quaderni, eccetto Nn. ch'è duerno.

83.

Roseo

AGRICULTURA

Wenacja - Bonelli

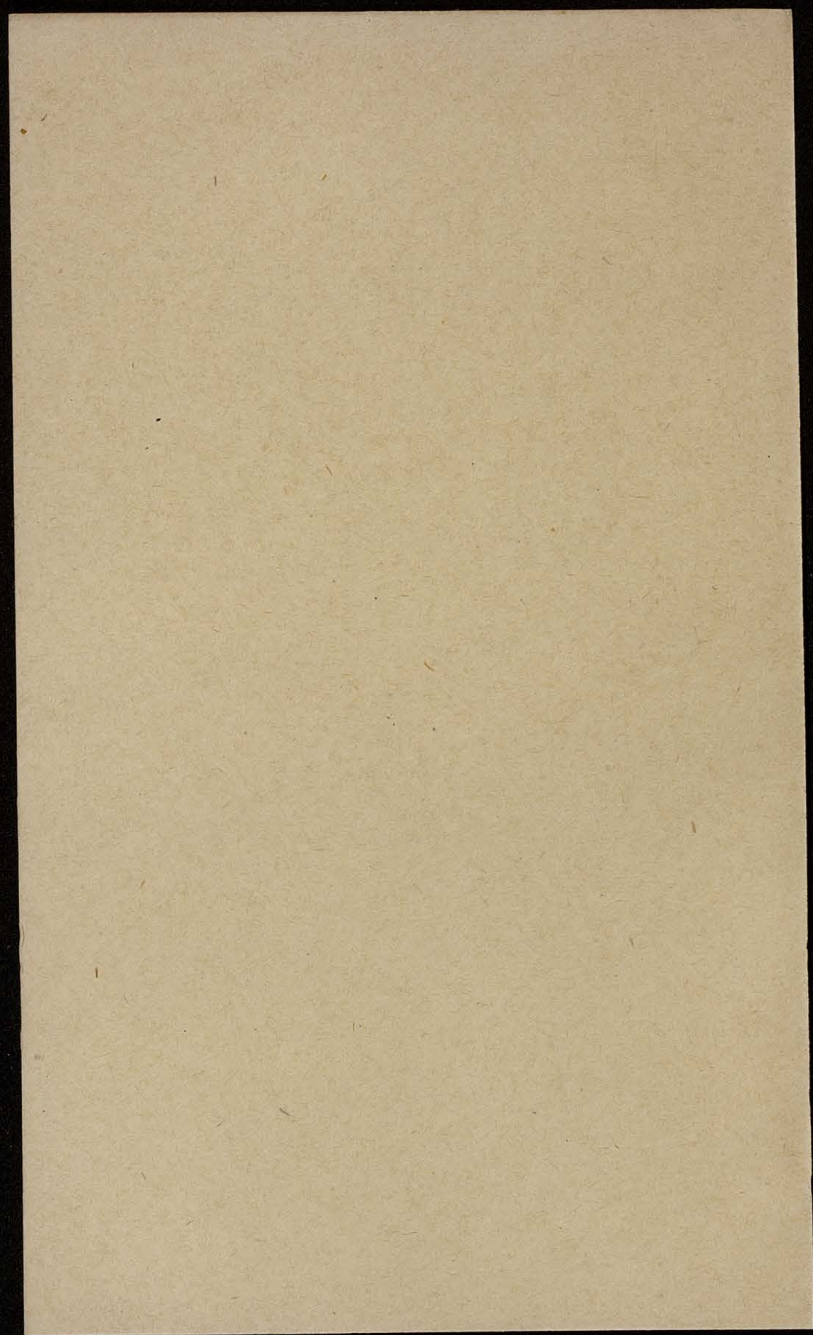
r. 1577.

Włochy

Roseo Mambrino.

Agricoltura
Tratta da diversi antichi et
Moderni scrittori.

In Venetia
Appresso Valerio Bonelli.
1577

12° - 8 K. u. + Kart. numer. (fol.) 204 - A - A4 -
- N1 - N12.

Apr. prg.

Roseo Mambrino.

Agricoltura
Tratta da diversi Antichi et
Moderni scrittori.

in Venetia
Appresso Valerio Bonelli.
1577

12° - 8 K. n. + Kart numer. (fol) 284 - A - A12 - N12 -
N12.

Expr. prg.